家宴与国宴

细腻的刀工　隐藏的美味　一场场认真的宴客

张北海　陈雨航　林青霞　张大春　蔡康永　沈宏非　马家辉　梁文道

围桌暖心推荐

王宣一　作品

特赠全彩别册《在家宴客》

詹宏志深情回忆 + 亲手复刻

每一道菜都是怀念

“妈是这样做的，妈喜欢那样做”，
我们用自己记得的步骤，尝试着重现母亲的味道。——王宣一

中信出版集团

VISIT…

LANZAROTE Caliente.COM

家宴与国宴

细腻的刀工　隐藏的美味　一场场认真的宴客

张北海　陈雨航　林青霞　张大春　蔡康永　沈宏非　马家辉　梁文道

围桌暖心推荐

王宣一　作品

特赠全彩别册《在家宴客》

詹宏志深情回忆 + 亲手复刻
每一道菜都是怀念

"妈是这样做的，妈喜欢那样做"，
我们用自己记得的步骤，尝试着重现母亲的味道。——王宣一

中信出版集团

版权信息

书名:国宴与家宴

作者:王宣一

ISBN:9787508690353

中信出版集团制作发行

版权所有·侵权必究



“如果这一场小宴，让您觉得还算愉悦，那是因为我的母亲的缘故。”

—— 我的母亲 许闻龢女士（1914——1995）

序一
认真请客
——王宣一侧记

詹宏志

《国宴与家宴》一书的起头来自作者王宣一发表在《中国时报·人间副刊》的一篇同名文章，文长约二万五千字，从报纸副刊的标准看，算是很长的文章了，所以必须分好几天连载。

作者的原意本来是写一篇怀念母亲的文字，但文章在报纸上还没有刊完，宣一却意外地开始接到一连串的电话，这些电话改变了作者原本的人生计划，也改变了她在人们心目中的定位与印象。

电话的内容其实各不相同：有的是出版社打来的，问她要不要出版食谱书；也有的是读者打来的，要问某道菜的详细做法；更有的是熟朋友打来的，那是来讨食的，说某道菜你已经好久没有做了；或者是来算账的，说为什么某道菜你从来没请我吃过；当然还有更令她意外的电话，有的是大饭店打来要她去担任美食顾问，有的是电台和电视的美食节目想邀请她上节目，餐饮竞赛也邀请她去做评审，而几个知名杂志则邀请她去写美食专栏……

这些电话多半让宣一感到困惑而且困扰，她是辞去新闻工作后才起步很晚地开始文学创作，曾经是五本小说集（长篇或短篇）的作者，也得过一些文学奖，但写《国宴与家宴》时她已经停止了小说创作有一段时间，大概是对文学生涯感到灰心失望，对文学圈子里的虚矫与相轻也有一种格格不入的疏离感。而这篇文章完成的时候，她的母亲也已经过世多年了，在一次与兄弟姊妹等亲人的聚会当中，她突然想起她那位豁达独立却又从容大气的母亲，怀念起从前环绕着母亲的那些日子以及已然消逝的某种生活氛围，她提笔记录了那个时代与那样的生活；正因为母亲是一位持家的家庭主妇，这些纪录乃就围绕着平凡生活的厨房与宴客。本来想写时代与生活，无意间竟同时记录了厨房里的饮食风景，连带触动了许多同样缅怀昔日生活景观与饮食滋味的读者，但这并不是作者的自我认知或创作原意，所以她才对这些电话感到意外。

一开始她大概是委婉推拒了所有这些“美丽的误会”，有一次她甚至不无抱怨地跟我苦笑说：“怎么（在别人眼中）就变成了一个煮饭的呢？”但这些

邀约锲而不舍，有些还是来自她颇敬重的编辑与朋友，这就慢慢改变了她的心意；而对于饮食生活及其文化，她也颇有自己的想法与做法，因此她先接受了部分邀请，写了一些其他的饮食回忆，有的是关于童年往事的美食风景，有的则是讨论江浙菜的幽微特色与文化传承，这些文章集合起来，就成了《国宴与家宴》这本书。

出书时，应编辑的建议与要求，她也写下了十一道菜的食谱，透露她亲身实践的一面，或者可以视为她对作为一个“煮饭的”身份的新认同。书在二○○三年出版了台湾版，二○○五年出版了大陆的简体字版，两岸都有一些喜欢她的读者。她也渐渐有种领悟，注意到自己的独特天分与出身机运，这才慢慢对饮食文化与做菜实践都积极起来。

宣一的母亲许闻龢女士（一九一四——一九九五）出生于杭州。杭州许家是来自浙江海宁的一个名门世家，历史悠久，名人辈出，与金庸（查良镛）的查家及徐志摩的徐家，也都有世交或姻亲的关系。出自望族的宣一母亲，尽管来到台湾时家道已经远不如前，但她对饮宴酬酢的讲究与体会仍然维持一种细腻雅致与大方气派的特质。她主中馈的家庭仍然有大大小小的宴会饭局，这些宴会有时候是“大人之宴”，那是父亲在工作上与宾客的正式应酬，菜色有时也不乏海派的高贵材料，小孩子就戏称那是“国宴”；而更多的饭局是亲友与小孩的欢聚，气氛上也轻松随意许多，小孩子也就称之为“家宴”。不管是国宴或家宴，宣一母亲也总是全力以赴，总有各种美食佳肴源源不绝上桌，总要让大人小孩都感到高兴开心。

也许正所谓“吃要三代”，出身世家的宣一母亲对菜肴味道的敏感与手艺的精巧，在同辈家庭中显然是特别出色的，而从小跟随着母亲在厨房里动手帮忙的女儿们也自然地继承了味觉与手艺。有母亲不经意传承下来的饮食传统，王宣一年轻时就是朋友当中的大厨师与“请客者”，她好像是随时可以整治一整桌菜肴宴请朋友的人，而且菜色丰富，除了简单的家常菜肴之外，餐桌上也常有几道大方气派的大菜。但就像她母亲的做菜一样，这些手艺并非刻意学来，那是家庭生活里的自然浸染。生活中每日吃饭，家庭主妇每日做菜，做的菜无非就是她的出身来历，以及她自己后来的生活体会与创造的巧思。

年轻的时候，我们刚组成新家庭，宣一和我两人都在报社工作，我的工作更是那种必须跟各种作家或创作者打交道的艺文编辑；我的好客和活动力带给家中川流不息的朋友与宾客，宣一常常是那位要张罗众人吃食的宴会女主人。不管朋友出现的时间是多么地不合宜，她在冰箱翻一翻，总能看似不费力气地端出让大家满意的正餐、点心或宵夜。我有一次写文章提到这样的经验：

“记得九○年代初杨德昌在拍《牯岭街少年杀人事件》的时候，常常收工后

跑来找我，心情好就来说他的发现与体悟，心情不好就来跟我骂甲批乙，但大多是半夜时光。我打着哈欠爬起来开门，宣一也跟着起来问杨德昌和同来的人吃饭没有，杨德昌永远露出无辜的眼神说还没，宣一就留下我们去厨房张罗，总能有一碗香喷喷的汤面加上几个小菜，或者竟煮一锅稀饭配上一桌子菜来。如果不是吃饭时间，她也会端出各式各样的水果或零食、点心来，不会让我们有没事做的时候。”

我们本来把宣一的做菜本事视为理所当然，那不过是身边能干女性的一个例子，等到《国宴与家宴》刊登出来，我们才意会到这是一个文化传承。她，王宣一，和她的母亲许闻龢，同属于这个“认真请客”的传统。

如果容许我对这个文化传统强作解人，用我三脚猫的社会学与人类学知识附会一番，我会说，“宴客”本来就有“所得重分配”的社群精神，“those who have”有义务要请“those who have not”，经济上“过得去”的人有义务要请经济上较艰难的亲友，而这宴客的“义务”固然可以只是个“居高临下”的救济形式，但也可以有“认真对待”的诚恳与殷勤。当然，宴客并不是单向的，它也是双向“礼尚往来”的；你的努力真诚带来另一个真诚努力的“回报”，平日我们相互请客，联络感情，危难时刻这就变成一个相互接济的“社会安全体系”了。

“认真请客”要向宾客与朋友传递一个讯息，我真心真情，尽我所有与所能，希望你得到一个美好的对待，回家也津津乐道，不会轻易忘怀。为了要“认真请客”，宴客者要跑三个菜市场，花费三四天准备，每道菜肴都尽心尽力，从外观到滋味都求其完善，又要宴客气氛舒适融洽，宾主尽欢，几年后大家提及那场宴会都还怀念不已。宴客的成功关键，并不是依赖有高贵食材、罕得佳酿（有当然也不妨事），而是主人奔走之热忱与投注之心力。我们台语里称宴会之丰盛为“切抄”，有次一位前辈说这个词应是“妻操”，因为丰盛宴席仰赖女主人的辛劳；但我总觉得“妻操”两字太不雅驯，恐怕日本人保留下来的用语“驰走”才是正解。办一个宴席跑三个菜市场采买，不是“驰走”是什么呢？

《国宴与家宴》一书出版之后，作者王宣一的确走进生命中另一种阶段。她一方面接受号召成为一个（她本来有点抗拒的）“美食作家”，开始在杂志上撰写“餐厅评论”的专栏，展开人生的另一场冒险；另一方面，她也开始反省自己的宴客型态与做菜内容，细心考虑宴客的本意与可能性，重新挑战自己“认真请客”的能力与境界。

我有幸目睹作者人生这段时日的变化与心情，也许可以为她归纳一些特性与心得。

先说美食作者这部分吧。宣一先是接受了《中国时报·人间副刊》的邀请，

撰写“三少四壮”专栏，写的大部分是她的美食经验与她对饮食文化的看法与意见；紧接着她又接受了《商业周刊》的邀请，两周一次，写她的“美食发现”，也就是街头巷尾的“餐厅评论”。美食见解的副刊专栏读后有同感或异见的读者当然也有，但那是纯粹的“心智交流”；写“餐厅评论”就不同了，那是人人可以去吃、去验证、去点头按赞，甚至是提出完全相反经验、一翻两瞪眼的“对抗”。

我曾经在《INK印刻文学生活志》纪念王宣一的专辑里记录了她的工作态度与工作方式：

“写实际正在营业的餐厅其实颇有风险，因为有些餐厅未必稳定，也有时会对写作者‘另眼相看’，使评论者吃到的和一般大众并不相同，或者餐厅认得你，让你有人情包袱，这些都是影响你公信力的种种陷阱。……宣一很小心，她显然有些内心的原则，她尽量不让餐厅（或其他食材店）认得她，总是默默来去；她也希望她介绍的餐厅有一定的稳定性，每次她筛选过后（不合格的当然就淘汰了），总要连续去个几次，确定它每次的水平是接近的，她才肯写它们。在她筛选期间，她会找各种朋友一起去吃，但到了确定稳定性的时候，常常工作就落到我头上：有时候我必须一周内连续去一家餐厅三次，有些菜点得一样，有些则点得不同，但每次她都想多试几道，我们根本无法消化，最后打包回家，就成了我后来几天的中午便当。她因而嘲笑自己是‘吃饭工作者’，的确是不轻松，荷包与健康都要付出代价。但她喜欢支持那些认真做菜的小店，她觉得那才是大家日常生活依赖的食堂，大饭店偶尔才去吃，好吃是应该的，并不值得特别推荐。……专栏一写数年，最后成书两本，分别是《小酌之家》和《行走的美味》，出书之前她请从前同事编辑朋友帮她核对数据，一家一家打电话，把住址、电话、营业时间都求证清楚，才编辑出版；出书后她又一家一家去送书，谢谢它们让她有机会写它们，店家多半这个时候才知道她就是那个专栏的作者……”

可能是她求知态度的严谨认真以及她品味判断的洞察平衡，她的“餐厅评论”为她带来许多忠诚的追随者与认情的新朋友，工作虽然辛苦，她倒也感觉很值得；尤其是有几家原来经营辛苦的无名餐厅、饼店或摊贩，经过她的品题推荐，变成了热门名店，大排长龙，而如果那些店家成名后仍然兢兢业业、不改初衷，她就很为这些认真的饮食工作者感到高兴……

再说她自己的宴客实践吧。当她重新记录了母亲从容大度的宴客气派之后，她也反省了自己的态度与方法。一方面，她要重新追求母亲宴客时的认真态度以及优雅仪态；另一方面，她也要思索怎样给新时代的宴客一些新的元素和内容。

二○○五年以后，我离开出版业，生活起了变化，我的活动力和生活圈变小

了，节奏变慢了，我自己也变得爱动手做菜，共同宴客变成了我们家庭里的另一种生活重心与乐趣。

宣一的请客变认真了，每一次亲人或好友相聚，她都要全力以赴。宣一开始不只是做菜煮饭，而是考虑宴客的表现细节。菜色除了她家传的经典菜肴，她应该如何加入世界性的主题或创造混搭的乐趣？她也要想来客是谁，他们的兴趣与经验如何。如果他们是日本人，或者他们是法国人，他们会怎么理解她所准备的食材与菜色？他们当中是否有吃素或不吃牛肉的朋友？上菜顺序该如何（特别是呼应他们的饮食习惯，如果他们来自远方）？器皿摆盘该如何（为此她四处收集餐具，特别是各式各样美不胜收的大餐盘）？搭配的酒款该如何（为此我们也收集各种酒款以及做各种搭配的实验）？

为了认真请客，她也努力拓展自己的做菜范围，她学习各国料理的技巧，学习一切从原料做起，尽量不用现成东西或半成品。从此之后，宴客变成一场一场的惊奇之旅，不只对客人，对我们做主人的，也是一种学习与摸索的旅程。细节多了当然有一种“驰走”的辛苦，可是收获也多，每次请客都有“长知识”的快乐。我们常常讨论下一次宴会可以有什么样的主题，还有某道菜可以有什么改进之处。这些真心对待朋友的请客，后来当然也得到真诚的回报，朋友在国外看到香料会想到我们，看到餐盘厨具会想到我们，偶获稀珍食材或美酒也会想到我们，这后来就变成“真情与美食的循环”了。

可惜这些“认真请客”的实践还是时间太短，王宣一通过这十几年和数百场的宴席摸索，一点一滴建立起她“又古又今”的宴客美学：她的请客有着古典的真诚驰走的情怀，又有着现代的美食视野与不断伸展的地平线。只是她走得太快太早了，留下愚钝的我一人，似乎是没有办法为她把知识体系给完整展开了……

序二

厨房里的身影

王定一

我们的小妹宣一生前两大最爱：写作与厨艺。《国宴与家宴》正好是她这两种兴趣的结合。张北海在《国宴与家宴》原序中说得好：“做菜难，写作难。就算有母亲手艺和经典作品的指引启发，做菜者和写作者都难求一夜功成，都是一滴油一粒盐，一招一式，一个字一个字熬出来的。”宣一终于经过几十年在厨房里一滴油、一粒盐，在书桌前一个字、一个字的煎熬后，把厨房里的光阴的故事写成此书。

宣一从小喜爱读书写作，后来她如愿进入中文系，毕业后从事写作。而经由写作，她遇到了她的真命天子：读书如痴、爱书如命、下笔如行云流水的宏志。三十几年来，他们一起读书、谈书、写书、出书，相濡以沫、书香传家。宏志觉得在她去世一周年时，将《国宴与家宴》重新出版，是纪念她的最好方法。他要我这做大哥的写一篇新版序言，我应命提笔替这本书，作一些补序。

二○○三年，当宣一的《国宴与家宴》出版后，在美食界引起一些骚动，尤其是对书名的好奇，我在此谈一谈《国宴与家宴》的来源。一九六六年夏，我们的一位表叔由港来台，因知他吃过不少台港有名的餐馆，妈妈与佩姨决定亲自主厨，在我们家宴请他。当我们将一张六尺的桌面架起，铺上桌布，摆好杯、盘、碗、筷，看来颇具气势，就说这简直是国宴的排场。自此，凡是宴请外宾，就说“国宴”，自家亲友聚餐就称“家宴”，并被宣一沿用至今。

宣一在《国宴与家宴》中把我们的妈妈（许闻龢）与佩姨（许闻佩）挑选食材、处理酱料以及精湛的烹饪厨艺，作了仔细的描述。同时她随着母亲在厨房里的身影，一边学会了切、剁、蒸、炒、煎、煮的手艺，一边享受着伴母做菜的温馨。

妈妈下葬那天，我们兄妹六人决定用一种非寻常的方式，来纪念她老人家——烧一桌好菜——由三个女儿主厨，每一道菜上桌，都先请佩姨尝，我们则一边吃，一边听佩姨讲评，说出食材酱料的搭配、火候的拿捏，尤其是改进的空间，这是我们听过最好的烹调讲评。相信妈妈在天上看了，一定笑着说：“孺子可教焉……”

常听人说某某人有烧菜的天分，然而宣一认为厨艺是一种对食物尊重的态度。食物亦有魂，你对它好，它自然对你好，变得更为称心可口。细心挑选食材，是烧好菜的第一步，千万马虎不得。但任何一道菜，选食材、调酱料固然重要，但更重要的是在烧菜时所花的心意。母亲故去后，有一次佩姨邀我们去吃便饭。到她家时，见她正在摘豆芽，只见她聚精会神地一根一根地掐头去尾，又把韭菜头尾细心地摘去，只留中间最肥嫩的一段，切成寸把长的小段。大火烧热油锅，先把韭菜倒入，用锅铲拨两下，再把豆芽倒入，加入一撮糖、一小撮盐，再用锅铲拨两下，起锅。这盘豆芽炒韭菜，到了佩姨手中，变得如此地出神入化！是她的天分？或许……但我们认为最重要的是佩姨对厨艺的执着：她把对挑选食材的细心、处理食材的耐心，以及对烹调厨艺的爱心，都融入了那一铲一拨中。这才是烹调厨艺的最高境界……而在下一辈中，唯有宣一传承了这份灵气与执着。

宣一烧的菜中，虽然有许多道菜是妈妈的原版，但是烧煮的过程中，一些步骤是她有系统地改进后加入的。她对食材十分尊重、执着，讲究而不做作，用心保持原味。这些年，每次回台，总是看到她与一批“酒肉朋友”，忙着开发新食材，试做新菜，与人分享。每一次餐叙，宣一不只细心地做菜，更注重菜肴的选取以及上菜的顺序。再好吃的浓味大菜，连上三道，也倒足人的胃口，是以她都将整桌的菜单列出，从酒品到头抬、主菜：海鲜、飞禽、走兽、素食的选择，浓味的主菜后必辅以清淡的小菜或清汤，让口舌稍息，品一口淡酒，再上下一道大菜。即使水果甜品，都精心地安排、仔细地推敲，务必使会餐口甘舌美、宾主尽欢。我们问她为什么把自己忙成这样，她总是乐在其中地说：“没什么啦！好菜本来就该与好友共享，烧菜最大的成就感就是有人说好吃。”

近年来，电视上常有厨艺大赛，参赛者各尽所能，争取冠军。宣一认为：烧菜厨艺并无谁人最好、哪家第一。各地的菜肴由于环境气候的不同，再加上历史的传承，各有特色：北方菜粗犷、江浙菜细腻，川菜麻辣、台菜清淡，口味不同，各有所长。即使是面条，也有人喜欢宽的，有人喜欢细的；烧的饭，有人喜欢软黏一点的，有人喜欢颗粒分明的，因人而异，各有所好。再如餐桌的安排：西式要求一人一份，自取所需，自加盐料；中式讲究围桌而食，共同举筷，分享菜肴。方式虽不同，享受美食的目的则一。宣一在《学做菜》一文中，列举了数种蛋炒饭的做法，而她最后的结论是：“什么才是好吃的蛋炒饭，就是自己坚持的那一种。”

常有朋友要求我们将王府厨艺写成食谱。然而光靠食谱，是烧不出可口佳肴的，掌厨者必须全心全意地投入，这样，即使是很简单的一盘菜，也能烹调出令人惊叹的美食。宣一在《国宴与家宴》中，只想借当年跟随妈妈在厨房里的身影，写出这份对美食的追求与对厨艺的执着。现今，宣一也走了，然而在她留下的这本书中，我们不仅看到了妈妈在厨房里的身影，

也看到了宣一在厨房里的身影……

序三
吃这本书
——回忆宣一写做菜

张北海

做菜和写作都是创作，从无到有。做菜者和写作者都因而先要有这份心。再如期望其成果不凡，那这位创作者还需要一股灵气。

我吃过王宣一做的菜，看过她写的作品，我敢说她有这份心，也有这股灵气。

中国有句老话，“五百年可以出现一位圣人，可是不见得会出现一位大师傅”。了解此中道理的人就不难了解，无论圣人多么难求，大师傅更难得。

当然，这里指的是创建烹调门派的大师傅。王宣一，就我所知，还没有打算成为“王家菜”的开山始祖。无所谓，从另一个角度来看，她有她的难得。宣一会做也会写。

我愿意把宣一当作是那种不声不响，单凭自己的兴趣能力而默默耕耘，不求闻达于诸侯，只与知己知音共赏，然而却在不知不觉之中，继承并延续了我中华民族伟大饮食文化的无名英雄。

而且她写出来了（因而并非完全“无名”），而且写得比其同路人更有感觉和感情。她不仅是在谈做菜，还在谈家庭与生活。

她慢慢一句句说给我们听她从小跟着母亲学做菜的故事，不时这里那里，透露一些她在尝试各种风味菜式之后的心得，再又通过她家厨房的窗口，让我们感受到宣一在她那个年代台湾一个温暖家庭中成长的点点滴滴。而她笔下那位母亲的形象，就算我们多半不会去和宣一交换妈妈，也不得不羡慕宣一生对了家。

这么说好了，至少，如果宣一生在我家，那她这桌“国宴”和这桌“家宴”，就只能是饺子、包子、馒头、烙饼、炸酱面。

这本书虽然有菜谱，但是书的精髓和味道在文章的叙述。可是这不是“大

师傅”在传授秘方，也不是食评家在评荤论素，更不是吃遍四方的文人骚客在自我吹嘘，而是这位做菜者，以她写作者的干净利落文笔，几乎漫不经心地讲一个小女孩，跟在妈妈身边，学买学挑，学切学剁，学炖学炒，而演变成为一个今天的她。长大，而且成人。

长大而且成人，菜可以上桌了，文可以见报成书了，而人也成熟到可以观察世界了：“我有时候觉得做菜和开车一样，很多人都会，但是有人每天做菜，却始终做不好，有人开了一辈子车，车子就是开得不够帅……”

我不去猜宣一是否心里有数，反正让我在此替她补上一句：做菜也和写作一样，有人写了一辈子东西，也没写出什么东西。

我指的是我们绝大多数的一般人，像你和我。想想看，就吃和做来说，我们绝大多数人的筷子用得肯定比炒勺熟练。至于读和写，我们绝大多数人又多半是眼高手低。

不妨再想一想，我们一天三餐，吃遍海峡两岸，甚至于亚非拉欧美，品尝了各个民族文化的最佳饮食，也试着炒了几次菜，炖了几次肉，更花了一辈子时间，阅读了古今中外一些经典之作，甚至不顾天高地厚地写了半辈子大小文章——听我说，我们绝大多数仍然不过是一个一般食客，一般做饭的，一般读者，一般作家。要想成为一个可与“大圣大师傅”平起平坐的大食家、大文豪、大作家……我看也总要好几世代才会出现一位。

王宣一不是这一类的“大”，她是——怎么说才好？她所表现的是无名英雄的英雄本色。

吃是做的序幕，读是写的前奏。我们从小爱上的吃和读，影响到我们一生。不错，不少人能够从家常便饭成熟到可以欣赏其他风味的烹调，或从青少年读物深入到可以领会文字表达的人类智慧。但是，不论我们到了什么年纪，还是喜欢吃小时候吃惯了的（“妈妈做的！”），还是不能忘记小时候迷上了的小说诗歌，以至于当你自认有了一招半式，而去下厨炒盘菜待客，或下笔写篇东西发表的时候，你我多半很难抛弃这个早已成为个性一部分的童年喜好。

这也是为什么宣一会有今天这种体会，“食物和记忆的关系真是最最密不可分”，也正是为什么她今天做的那几道拿手菜，还是妈妈从小教她的那些江浙菜。

其实，这正是无名英雄的英雄本色。人类智慧，或具体的江浙菜和北方面食，主要是靠我们这些一代又一代无名英雄的接受吸收、改进传递，才有机会和可能延续至今和以后。

王宣一从她跟着母亲跑菜场选肉选菜开始，一步步学洗学切，再一步步自己下手下锅，整个这个日常生活中的磨炼，才是继承发扬我们烹调艺术和饮食文化的关键。

不要说吃，没有念经跪拜的信徒，神都难以存在。

这也正是我们无名英雄所能，而且所应发挥的真正力量。

只是王宣一发挥了双重力量，她能做又能写。尽管吃过她做的菜的人不多，可也不少；而看过她写的作品的人不少，可也不多。没有关系，重要的是宣一把她的做菜写出来了，而且写得令我垂涎。

我有点像是她们家那头猫，眼睛望着高挂庭院衣架上的美味，巴巴地仰着头垂涎。只不过我垂涎的不光是宣一做的美味，还有她做美味的本领。

做菜是创作，而任何创作都必须双管齐下。大处着眼，小处着手。让我在此先保证这道菜好吃，也就是说，大处着眼业已成功，那再回看宣一如何小处着手：

“清炒豌豆，这样一道名称普通的菜色，好不好吃就全看取材是否细致，一粒粒鲜艳清爽的细粒豌豆，在选材时，不只是挑最嫩最细的豌豆，还要将一片片豌豆去皮，只留中间的豆仁炒来吃。”

西方那句名言“魔鬼在细节”一点不错。成败在细节。

但是我们必须认识到，宣一是在她家里的厨房为亲友做饭，而不是大师傅在五星级餐厅为花大钱的顾客做菜。

我记得一位美国食评家曾经问过一句话，为什么我们在家里做不出一流餐厅做的菜。道理很简单，大师傅手艺之外，没有谁家做饭的能有二厨三厨九个下手。一流餐厅的火炉都要比一般人家的厨房还大。

不过我在想，这位美国食评家显然还没吃过今天台北的海宁王家小女，在她厨房里做的那道清炒豌豆。

我们这里谈的毕竟不是满汉全席。我们谈的是宣一做的江浙家常菜。当然我也知道，即便是家常菜，当我们的“红烧牛肉王”去炖那道红烧牛肉的时候，也要花两三天功夫。

只是她这两三天功夫，可不是你我的两三天功夫。宣一这两三天功夫，是她下厨掌灶三十年而后出手的一招。

做菜难，写作难。就算有母亲手艺和经典作品的指引启发，做菜者和写作者都难求一夜功成，都是一滴油一粒盐，一招一式，一个字一个字熬出来的。

王宣一吃做精到，很明白其中道理：“我总觉得菜式有其文化演绎的过程，一道菜经过世代那么多人操练过，呈现出来的必然有其特色……”

这应该是为什么欧美早先搞出来的“nouvelle cuisine”（台湾的“创意菜”？），或近年来走红的“fusion”，大部分新菜式，不是无味，就是无聊。

做上几次也没做出什么名堂，吃上几次也没吃出什么味道，写上几次也没写出什么道理，就自然而然地给时间和口评淘汰掉了。今天我们都熟悉喜爱的大菜小菜家常菜，是经过日久天长的考验才流传下来的。新烹调、创意菜，都还没有过这道关。

而这还是正常情况下的演绎过程，还不包括像大陆几十年来的天灾人祸，对饮食文化的几乎致命打击。好在宣一末了向我们报了一些佳音：

“最近一两年再去上海，着实吃到了好些东西。十里洋场的时代似乎就快回来了。‘文革’中被革掉的那些走资厨子，留下来的，有强盛的生存能力，恐怕要不了多久，上海必然成为世界性的美食天堂。”

可是就算大陆革掉了不少走资厨子，一般人家的做菜手艺，也没有完全失传。在惨痛艰苦的一九七四年，我在北京吃便饭，尽管面有点发黑，咬起来有点牙蹭，配菜更是可悲，但是那张烙饼仍然地道。是这些无名英雄在求生存的同时，延续着饮食文化的香火。

做菜写作，随着时代社会的改变也必然发生变化。新烹调、创意菜，是一种变化，宣一提到的今天猪肉鸡肉也不对劲了、饲料方式也变了、口味也不同了等等，也是一种变化。这不仅发生在她说的“时髦多元的台湾社会，这个移民大熔炉”，更显著地发生在移民起家的美国。

不过，变化是一把双刃剑。它一方面使一个思想口味开放的王宣一，“反倒习惯了很多不同的食物”；另一方面又使一个择善（与面食）而固执的我，不敢去领教纽约那位越南华侨开的一家又有两岸三地菜，又有美式中华料理、生鱼寿司、韩国烤肉的中国饭馆。

世界永远在变，菜式也永远在变。不要说今天纽约的江浙菜，也不要说今天台北的江浙菜，就连今天江浙菜发源地的江浙菜，也回不到从前的江浙菜了。同样道理，王妈妈的红烧牛肉绝对和她女儿的红烧牛肉不完全一

样，尽管都绝对好吃。除了外在变化之外，这还涉及内在变化。而此一内在变化，像宣一这种做菜者最能领悟。

不妨回味一下她那有关做菜的内在变化论：

“而且，不论讲究与否，做菜的很多细节是食谱上无法记载的。简单地说，每道菜的材料、成分、数量不是每天相同的。即使照着食谱上做出来，味道也不一定一样，毕竟鸡不是同一只鸡、鱼不是同一条鱼，肉质大小不一，火候的拿捏自然就不同……”

唉！这其实是一个无名英雄，一位有这份心和这股灵气的做菜者和写作者，利用饮食烹调来传达一个简单而又令人省思的真理。水在流，我们永远不能涉足同一条河两次。

秀色可餐的话，王宣一这本《国宴与家宴》也可餐。在你们还没有机会去享受她亲手做的菜之前，大可先吃这本书。

（本文为收录于二○○三年台湾版中的专序）

序四
她是小说家
——记我认识的宣一

陈雨航

1

王宣一和我在一九八〇年一月同时进《中国时报·人间副刊》工作，与我们同一天报到的是已经成名的小说/散文作家季季。当时的副刊同事中，担任文字编辑的还有诗人罗智成、未来的小说家张大春等人。我们那时，受报告文学影响罢，也服膺现在网络上常说的“有图有真相”，常在随身书包里带一台单眼相机，以备不时之需。现实里使用机会少，慢慢就有人放下了，宣一和大春后来到《时报周刊》当采访编辑或撰述，仍然带着。宣一还跟从摄影家王信学习，算是朋友中最常拍照的，在她辞职回家专任主妇若干年后才不再随身携带相机。他们家经常有文化界朋友出入，多是找她先生詹宏志的，宣一偶会以相机留下若干珍贵影像。我抽屉里存有的许多艺文界人士照片，都还可以从记忆中理出是宣一快门下的魂灵。

提起影像，一九八〇年我们一些朋友常在报社下班后到新婚的宏志、宣一家观赏当时在台湾刚出现的家用录像带。我们补看或重看那些赫赫有名的作品，记得在他们家看过的名片有库布里克的《二〇〇一太空漫游》、科波拉的《教父》《教父续集》等等。第二年，宣一就在《工商时报》的影视娱乐版开了一个“录像带消息”的专栏。当时录像带仍处于地下拷贝时期，录像带出租店的影带往往是生产者任意取名。宣一当时有位朋友经营一家录像带店，她便每周到朋友那儿，收集新到的影带资料，根据原片名将之正名为原来戏院放映的中译名，或未曾在台放映而一般在电影文章上习用的片名，再做重点介绍。专栏沙里淘金，替读者理出许多名片与影史上的经典电影，在网络搜寻还很遥远的那个时代成为重要的租片指南。王宣一的“录像带消息”应该是台湾媒体上第一个关于录像带的专栏。

2

回想我所认识的王宣一时，发觉她其实已经多次具名或不具名地出现在我这些年所发表的散文里面了。有一本散文集的后记提到八〇年代我跟宣一、宏志开车到台南考察小型咖啡馆的运作，因为“麦田唱片行”要扩大营

业增加咖啡部门；有一篇叙述了宣一开车载宏志和我，三个人到宜兰的乡下探访一位年轻小说家；还有我写关于在海外开车的经验，其中有一段是我们两家人同游日本北海道，宣一和我轮流开车的往事……宣一和宏志热爱旅行，岛内和海外，许多他们家的朋友都有与他们同行的经验。

一九八〇之后的二十多年，我们所认识的宣一，在工作、家庭育儿与创作之间，做了许多很具意义的事，接着她的生活来到了《国宴与家宴》。

世纪之初，宣一应报纸副刊之邀，写了篇《国宴与家宴》，受到读者广泛的注目与回响，未几，她续写了几篇并若干菜谱，出版了《国宴与家宴》。此书一出，开启了她往后十年的美食顾问与美食书写时光。

宣一与她的夫婿宏志是小孟尝，出入他们家的朋友很多，多半有在他们家吃饭的经验。九〇年代，我们几个朋友曾经一起在他们家学习日语达六七年之久，每星期上课前老师学生固定都在他们家吃晚饭，超过三百餐吧，宣一都扎实料理，吃得很正式。

宣一懂吃，还能做菜，二十几岁就能烧一桌菜宴客，因为出版《国宴与家宴》，受邀撰写美食专栏和担任顾问，这应该不会太让人意外，她原来就有品味与实践的底子。

江浙菜是宣一食识厨艺的原点，因此从《国宴与家宴》一窥江浙美食的门道，对照或参考十几道食谱，可欣赏可实用。厨艺之外，也有着与做菜相似的生活哲学，譬如："我有时候觉得做菜和开车一样，很多人都会，但是有人每天做菜，却始终做不好，有人开了一辈子车，车子就是开得不够帅。""她（母亲）的做菜观念永远是《红楼梦》的茄子，一口吃下去，所有的功力不言而喻，那才是真正的好东西。"

她书写的初衷原为留下一个光阴的故事，这是这本书内在的光芒。《国宴与家宴》见证了曾经的美好生活和它背后的故事，同时也见证一个逝去的时代。走过那个时代的我们读来不免有几丝的惆怅，然而宣一完全无意于伤怀的笔触。她写豁达的母亲，以及环绕在母亲身边的许多物事与人情，特别是那一场场的餐宴，情真意切。

3

《国宴与家宴》十几年间先后由编辑人叶美瑶出版两次（时报版与新经典版），再刷多次。

美食的实践与书写获得了来自四方的欢迎，但她在《国宴与家宴》的自序里有这么一段话："美食或是说厨艺和写作，同样都是艺术都是创作，但

是美食容易得到掌声、得到人气，写作要寻找知音、得到认同却孤独得多。”

宣一显然是有感而发。《国宴与家宴》之前，她是小说家啊。而《国宴与家宴》正可视为小说家承其文学热情的“非虚构书写”。

一九八〇年与宣一在“人间副刊”当同事的时候，我只知道她以前写诗，往后多年，她在《时报周刊》写采访稿，但并未看到她的创作。这其实还算常态，不少文学青年都是如此，我自己不就是在编辑工作上努力，或者因此有了借口，渐渐放弃了曾经的小说写作？

我以为宣一也是这样的，直到她在八〇年代末以《丛林游戏》获得当时台湾重要的“联合报短篇小说奖”第二名，开始了往后的小说写作。

八〇年代末到世纪末，十几年的创作，王宣一出版了两本短篇小说集和三部长篇小说：

《旅行》（短篇集，远流，一九九一年）

《少年之城》（长篇，麦田，一九九三年）

《忏情录》（长篇，皇冠，一九九五年）

《蜘蛛之夜》（短篇集，麦田，一九九八年）

《天色犹昏，岛国之雨》（长篇，麦田，二〇〇〇年）

4

王宣一的小说常处理都市里的人际关系，而这关系多半是表面的淡漠，内心的压抑，而当情感或欲望流泄出来时，常带有轻微的喜感，像她出道的获奖之作《丛林感觉》以及稍后的《狗日午后》。

她比较落力刻划的都市男女关系当数长篇《忏情录》。这部小说里的人物缺乏足够的决心与行动力，一如吾辈凡夫俗子，总是向旧习妥协。《忏情录》的“我”，到纽约在职进修，遇到前女友，其实只应是异乡互相取暖，如果有未来，就会警觉而仔细思考，但他们在台北一起生活过，因为性格上的缺点彼此了解，已经没有未来了。结果是在适当的环境下，如培养皿里的菌种般活动起来。“它塑造我们在边缘探险，它不让我们逃过现时期互相的慰藉与需索，对于面前的陷阱，自愿沉沦，没有救赎。”

小说终了，他无能拯救自己或任何人，新的爱情又失去了，只能继续替旧

爱养猫，这忏情的男人，看来还得继续忏情。

并非只是爱情男女，在短篇集里，还有不同的都市传奇，其中，《凝视的年代》和《花果山会议》提示了两个殊异的社会阶层风景。《凝视的年代》写一个已经驯于日复一日平淡生活的基层警员，年少的梦想不再，日日苦民所苦，琐事烦身，却长期资助一个贫弱家庭，但作者波澜不惊地叙述了这样模范般警员的常态工作之一是向商家收取“节敬”，他无法自外于既存的共犯结构。《花果山会议》叙述一个亚洲五个分公司的年度会议，各地区的行政代表或是旧识，或是新知，在风景明媚的度假旅馆，夜里聚餐喝酒叙旧打趣，然后白天在会议桌上以英文开口，大家“都用那么文雅的、斯文的语汇明争暗斗”。而美国总公司来的老板呢，不管怎么打趣友善，其实并不跟他们平行的，“当那些跨国企业利用这些代理商确立管道，站稳脚步，不是一脚踢开他们便是以强势并吞”。他们这些人的命运，“积极、拼命，耗上整个人生”，都是没有用的。

5

旅行是宣一他们家生活里重要的部分，这样的经验使得宣一勤以旅行入小说。不管是从事贸易或其他时髦的行业，小说里的角色，在浪游的生活之后，主动或被动，觉得该改变了，于是旅行。在换了地方的行旅之后，像是仪式，又仿如经过一番洗礼，他或她定下心来，专心投入生活/工作，这才有了新的生命，而小说在几番转折之后，归于平静。最明显的是《少年之城》，整部小说是转了台湾一周的心灵洗涤之旅，其他的例子还有《忏情录》《永恒之湖》等。至于名叫《旅行》的那个短篇，年轻同事不断从海外一站站寄来的明信片，是陷于生活惯性的中年主角的自由或青春的欲望投射罢了，实际上反而是“不旅行”。《花果山会议》的旅行也是“不旅行”，主角只有人生的拼斗，湖光山色完全无法入眼。这种“旅行”与“不旅行”的辩证，颇值得玩味。

一样从爱情展开，王宣一最后一部小说《天色犹昏，岛国之雨》却完全不同于她过去笔下的怨男怨女。这部小长篇以女主人翁“她”的视角展开，有着王宣一惯有冷静叙述的特质，却多了温暖的笔触。她是一位外省第二代的女性，因为婚姻裂痕，去美国一段时间改变心情，遇到一位名列黑名单的革命家卢，与这位抛妻弃子全心奉献于岛国民主的革命家开始了一段委婉的爱情。因为婚姻未了，女主人翁不得不回台湾处理，与卢失联许久的她后来又有了新的婚姻新的幸福家庭，然后，政治情势改变，革命家回台湾了。

小说于爱情和政治都有许多着墨。对政治相对疏远的女主人翁在新的婚姻里生了小孩后，她想到卢当初放弃孩子的事，“体验一份生命的成长，是

多美好的感觉，他怎么轻易地就错过了，革命事业的魅力真的那么无远弗届？超过爱情？超过亲情？怀抱着孩子，她庆幸自己选了另一种生活……”而革命家的身份是会折旧的，卢在纽约时，圈子里的人到了那儿都像朝圣似的去看他，如同领了一张证书，成为一种资历，当他回来，象征意义就消失了，“以他的温和、隔阂和年纪，他应该也是属于过去的、落伍的，他不过是一滴滴干掉的烈士的鲜血，毫无疑问的，将被后面的人眉头不皱地踩过去”。

被遗忘的卢于是面临病痛的最后时光。是她跳出来陪伴他最后的一段日子，她带自己的孩子来看他，让孩子成为他的朋友，抚慰他的心灵，她像老朋友般与他谈起他从前的想法，他作为一个人的情感……

小说的结尾，对政治这个议题而言，是非常理想主义的，或者说这种理想主义原不存在于政治这个圈子之内，只有在常民生活里才能够带来十分温暖的归宿？

政治这么大而难以处理的题材，作者透过女性视点的侧写，最终完成其一方天地。爱情与革命的失落与再生，是《天色犹昏，岛国之雨》动人的地方，无疑，这也是王宣一最成功的一部小说。

6

王宣一开始写小说时，我已经转到出版界工作了，是的，我成为她五本小说中四本小说的编辑（除了《忏情录》），宣一在《国宴与家宴》自序里提到的“小说的孤独”，我也是有责任的。

在我往昔的一本工作札记里，麦田出版社草创的一九九二年某一天，我记下了前此与作家朋友约稿之后，比较具体的结果。有一则是“王宣一：一个不断移动的人”，显然是宣一相挺，答应我要写的主题。她可能构思好了，也或者已经开笔，一年之后，宣一完成了小长篇《少年之城》。

大约是二〇〇〇年底，我读完《天色犹昏，岛国之雨》书稿后，宣一问我知不知道小说里的原型人物是谁？我回答说我知道。

……

宣一小说背后的故事不多，所有的好故事都在她的小说里。

宣一是在二〇一五年辞世于意大利旅次，间隔一年罢，她的先生宏志终于在她的计算机里找到了她“刚刚”完成的长篇小说书稿。听起来这部新小说和它背后的故事都让人十分期待。

小说容或孤独，但它总是守候着人世的悲欢。

二〇一八年九月

自序
厨房里的光阴的故事

我有时候在想，我怎么会想出版这样一本谈食物和记忆的书？或许是因着一场家族聚会，多年没有聚在一起的兄弟姊妹们又都回来了，年纪都过半百的兄姊们聚在一起，坐在餐桌前，话题多半离不开童年往事，回忆往事便是由一连串母亲的盛宴展开而来，于是在那样的气氛下，我开始写下那篇长文《国宴与家宴》。

《国宴与家宴》在媒体刊登出来的第一天，就接到一家熟识的出版社编辑打来的电话，说要帮我出食谱。出版食谱，从来不是我的计划，我请求他看完全文再谈出版计划。说实在的，我写的是我母亲的某一部分的故事，我的母亲并不是料理名师，也不是美食家，我怀念的是围绕着她的厨房的那种氛围，并非要帮她或帮我自己出版食谱。

因此我一直排斥把这本书出版成食谱的形式，因为我毕竟不是专业厨师。这本书是童年的追忆，是对那个年代的怀念。（抱歉，我不愿意说它是对母亲的怀念，我怎能用这样微薄的书写来怀念她？）那样围绕着一个厨房或一张餐桌的怀念，基本上是典型的中国式家庭的氛围吧？当我们讨论母亲做的菜肴，我们怀念母亲主持的一场又一场餐宴，或大或小，或中或西，菜色不一定道道出色，但是气氛却从未打折，只要有母亲在的场合，无不是宾主尽欢的，而且那欢愉和暖，绝不是无谓的交际应酬，是轻松平常且欢乐自在的。

印象中，那一场又一场的餐宴，多是亲朋好友的聚会，参加过的很多人都印象深刻，深刻的不只是满桌佳肴，还有母亲的风范。母亲一向是领袖也是个性格开朗的家伙，我们的朋友来家里，从来不觉得长辈在旁有什么话不好说或是难以沟通，母亲总能和大家玩在一起。

印象深刻的是当年二哥大学时期参加桥牌比赛，母亲带着还在念小学的我，在二哥比赛时到会场塞一支人参给他补充体力。那个年代，有做母亲的会为了孩子的课外活动送人参去打气？也许有些人会说，你家有人参可送，我连人参都没有见过呢。话当然如此，但那时代，能够那样支持孩子、鼓励孩子的恐怕真是不多。可是我妈妈就是那样一个活泼、时髦、思想前卫的母亲。因此多年来，即使兄姊们旅居国外，仍会有他们的同学到家里来探望母亲，且有时候就坐下来吃顿便饭，很开心自在的。母亲一直是亲友聚合的中心，如果在从前大家族时代，母亲无疑就是地位尊贵的族

长，能干又有气魄。

所以我一直在想，我这样写我母亲的烹饪厨艺，她一定会有些不爽。因为熟识她的人都知道，她是领袖，也具备很多才艺，烹饪不过是她的小才艺之一。虽然她一生主持的大宴小宴无数，但那仅是日常生活之一，她是个很会安排生活的人。她有很多朋友，她会下围棋、打桥牌，还会很多时髦新鲜的玩意儿，不过最重要的，她永远是所有朋友中的意见领袖，是孩子群之中的孩子王。

但是这本书写的只是关于母亲宴客的故事，关于她的故事她的人，还有很多很多是我这个不成功的作家女儿写不出来的。母亲从来不是有条件当选模范母亲的那种典型，她不是那种黎明即起洒扫庭除的人，她的事迹对其他人而言也不轰轰烈烈，可是母亲知识丰富、头脑清楚，在处理家务上一向指挥若定，是个很平凡也很不凡的家庭主妇，认识她的人都说她是一个大将之才。

母亲出生书香世家，接受西式教育，年轻时在上海、杭州经历过十里洋场最风华的年代，抗日战争时躲过租界、跑过空袭，在战争之中，只身沿着长江千里寻夫，跑到大后方，胜利之后回沪，不久又告别父母兄姊，离开她熟悉的环境和大部分的亲友，独自带着少数家人渡海来台。在那样的时空背景之下，母亲匆促抛掉了往昔的风华岁月，就那样到了一个带着日本殖民遗风的岛屿，面对陌生的一切：陌生的语言、陌生的文化、陌生的朋友和陌生的生活秩序。

我不知道当年她在台北建立起自己的家庭时，有多少惶恐和焦虑，但是亲友们看到的永远是她光鲜亮丽的一面，她的上海人爱面子和海派的那部分，也许是造就她阳光生活的条件，但是智慧和宽大却是让她镇定从容地建立起一个新家庭的因素。

我的童年仍有幸看到父母风华再现的短暂时光：周日早上，一家人到台北的上海路“三六九”吃小笼包，尔后，到现在中华路与衡阳路口的建新百货公司选布做衣服，然后再到西门町看一场电影。那样的快乐童年，因着父亲的身体状况不佳而渐渐减少。我记得多次和母亲到家附近的养鸡场去卖黄金，那应是地下钱庄的一种，母亲的存款便是那样一段一段地给养鸡场换了去。但是我从不曾看到母亲唉声叹气，母亲每天仍是忙着煮鱼炖肉，亲朋好友进进出出，餐桌上的菜色一如往昔。

母亲并不是有多讲究食物，在她的基本观念里吃饭就是这样，不论大宴小宴或家常便饭都一样，难怪亲朋好友都念念不忘我们家的餐桌，桌上丰盛的菜肴和和乐的气氛。

母亲离开我们几年，重新回忆她的菜色，有些竟然已经忘记了。打电话问阿姨，阿姨只能口头教学，年过八旬的她也做不动了，我们姊妹知道有些东西是失传了，已经永远遗失在追不回的流金岁月之中。

但是即使我们的母亲已经不在了，我们也不愿意就因为这样，在回忆的过程里把她的人或她做的菜神话了。我们讨论母亲的每一道菜色，有怀念也有批评，有忘记细节的也有至今仍忍不住觉得难吃的，原来难吃也是一种怀念与记忆的方法。

因此做菜的时候，我会对姊姊说："啊，如果妈知道我把菜烧成这样，她一定会骂人的，可是我觉得我做得比较好。"姊姊说："我保证她不会骂你了。"我们做她的女儿，怀念她，仍然调侃她，我们不想神话她，平常就是最恒久的思念。我们常常在厨房里边做菜边忆往，最常说的一句话是"妈是这样做的，妈喜欢那样做"，我们用自己记得的步骤，尝试着重现母亲的味道，我们也推翻一些从前母亲的烹煮方式，改良成自觉更好的调理方法。

母亲做过的大小菜色点心数百件不止，如果有人问我，你最怀念妈妈做的菜是哪一道，我一时还真不能回答。这句话问其他吃过我妈妈做的菜的朋友，我相信百分之五十会回答"红烧牛肉"。至于我们兄弟姊妹们呢？母亲每天做菜给我们吃，就只有一道是最怀念的吗？我想这问题对我们应该都是一个很难回答的问题，这真的不是一个菜名就能解决的。吃不到了，什么都是好吃的，每天吃的时候，好像挑剔的时候比较多，嫌这嫌那的。以前我很不喜欢吃江浙菜，看到一桌子酱油菜色就没胃口，没想到后来自己宴客请朋友吃饭，最拿手的还是江浙菜，到馆子店里吃饭，最会挑剔的也是江浙菜，心里总想着，这做的没有我妈妈做的好，那做的也不及阿姨做的好，挑三拣四的。

《国宴与家宴》一文在报纸上连载之后，接到不少朋友、读者来信来电话，有些是来问秘方食谱的，有些来讨食的，有些甚至算起账来，说是什么菜什么点心他没有吃过，或是抱怨有多久没有到我家吃过饭了。当然更兴奋的是，有些和我成长背景类似的朋友，一起讨论当年家庭餐桌上种种相似的景象，或是不同的家族朋友，彼此交换个人童年的食物经验，有共通处也有完全不同的状况，不过似乎每个人都有某种寻访美食的潜能，只要有人挑起，话题就不断地迎面而来，这也不禁让我想到，美食或是说厨艺和写作，同样都是艺术都是创作，但是美食容易得到掌声、得到人气，写作要寻找知音、得到认同却孤独得多。

然而要出版这本书，心情比起之前出版过的小说创作却多了点忐忑不安。小说是个人的，面对读者，好坏自有评判。这本书是一个记录，要面对的不只是陌生的读者，不安的是得先接受家人及亲朋好友的检验。

无论如何，这本书的出版要感谢我的老友，作家张北海，基本上以乡愁佐餐，一年吃不到一碗米饭的食面族，在为了我炖的南方黏稠口味的红烧牛肉而连下一大碗饭之后，在我们数年一次把酒言欢的小聚之后，费心为我这本书做一个开场。

这本书记录的是那样一个年代，一个家庭餐桌和厨房里的光阴的故事。

国宴与家宴

> 母亲一生宴客无数，不论大吃小吃，她总有本事前一分钟在厨房忙得灰头土脸，下一分钟就轻轻松松端出一盘漂亮的菜，富富泰泰的好像不曾经历过前面的油烟、忙乱，就做出来了。

我每次说到小时候把晒干的干贝当零食吃，我的朋友，出身苗栗客家村的吴，就会觉得简直不可思议，说我真是个有钱人家的小孩。其实我并不算是有钱人家的小孩，只是童年时代，家里的生活过得比较海派一点，不论实际生活情况如何，我的母亲在厨房里，永远作风海派。即使有段时期，母亲总是从菜场头欠钱欠到菜场尾，家里的餐桌上也从没有见过穷酸相。

吃得海派，当然源于我的母亲来自一个世家。浙江海宁，钱塘江的出海口，徐志摩、高阳、金庸等等，都出自那个乡县。我的母亲在那个年代便是受过高等教育的书香世家子弟，她一辈子除了家乡之外，主要住过上海、杭州和台北三个城市，历经十里洋场风华最盛的年代。她有好多年的生活过得像《红楼梦》大观园般，即使她算是新世代的女性，但是围绕着她一天的生活，饮食仍占了相当大的比例。

母亲做菜，也许和一流的厨子比，称不上有多了不起，但是那年代，四○五○年左右，家家总有几个拿手菜。尤其母亲好客，家里一年到头进进出出的亲戚朋友、邻居故旧非常热闹，一张定做的超大餐桌前常常围满了一圈又一圈的人。

母亲宴客，大多是很家庭式的，父亲官场上的客人倒是很少，基本上阿姨叔伯之外，有些是长年寄住的亲戚孩子，有些是固定周末就一定碰面的亲友，还有隔周或不定期来家里唱昆曲的曲友、打桥牌的桥友等等。因此我们戏称母亲的宴客分为两种，一种是宴客方式比较正式，气氛也较严肃，以父亲往来的朋友为主，我们称之为国宴，另一种是亲朋好友年节生日聚会等等，我们称之为家宴。至于每周末家里惯常十几二十人的亲友聚会等等，我们都不算在此。

除此之外，母亲最重视招待孩子们。亲友的孩子、邻居的孩子、孩子的朋友、朋友的孩子，母亲常常一次带十几二十个孩子，买了大包小包的零食野餐，去看电影、去海边河边、去风景区嬉戏，玩到尽兴，回到家里一个个像饿鬼，于是大盘小盘，中西点心全都端上桌。然而这样的家常便饭不足为奇，每年寒暑假，母亲更是准备丰盛大餐，邀请大孩子的同学们来家

里聚餐，盛况一时。因此即使到现在，兄姊们的老同学、老朋友见面，常常提起的话题仍旧是：“我吃过你妈妈做的什么什么菜色。”“啊，你妈妈做的什么点心，滋味令人永远难忘。”也许那个普遍贫穷的年代，那个孩子的地位并不高的年代，母亲的大方好客，真的留给不少朋友甜美的回忆。

母亲的菜色花样不少，但基本上是以杭州菜做底，再混合其他江浙菜肴，宴请孩子们时则加了些沪式西餐。至于江浙菜的分类再细分，又有好几方面，扬州菜、苏州菜、无锡菜、杭州菜、上海菜、绍兴菜和宁波菜等，母亲总是选择其中几项来做搭配。但不论如何，从餐桌上一眼望去，酱油色泽是最主要的代表色，还有就是盘多碗多，一餐下来，十来个大盘小盘是常事，每碟菜吃几口好像才叫吃饭。这样的吃法，实在不大合现代的饮食观念，可是早年家里就真的是这样吃，一餐吃不完，第二餐再拿出来，菜一定要有剩余，吃到盘空碗空是粗鲁而不礼貌的行为。

童年时代，住家是日本式庭园建筑，其中厨房的范围可是相当地大，包括厨房、餐厅和两间柴火间，小的那间终年堆满了柴火、煤球等物品，另一间则用来养鸡鸭什么的。而厨房餐厅和正屋之间是独立的房舍，以一条加盖的走廊连接，记忆中走廊上常挂着火腿、香肠、腊肉等食品。此外院子里的鱼池里养了不少黑灰色的鲤鱼，不过从不曾听过把鱼抓来吃，也许是怕鲤鱼的土味吧。

我们住在日式房舍的时期，是母亲最常宴客的一段时间，最早的记忆是庭院里升起炉火，表示又有大型的宴会了。那时即使是原有的超大的厨房也不够用，必须临时在院子里架上几座炭炉，以备炖煮之需。国宴和家宴的菜单当然不同，四十年前，鲍鱼、鱼翅就已是母亲国宴的菜色之一，但那都不属于母亲的拿手菜，只是因为名贵而应景。除此之外，比较稀有的菜色还有红烧甲鱼、清炖河鳗、红烩海参、蜜汁火腿、油爆田鸡等等。不过在这么多吓人的名菜之中，历史最悠久的招牌菜却是名称并不特别的红烧牛肉。

母亲的红烧牛肉吃过的人都念念不忘，一位父亲的多年挚友，住在台中，很少上台北来，每回一定要母亲用红烧牛肉才请得动他北上来玩。前两年，这位伯父以九十多岁高龄过世，过世前我们去看他，他在我们面前提到的还是母亲拿手的红烧牛肉。吃过母亲红烧牛肉的很多人都不明白，为什么看似没什么学问的红烧牛肉，煮出来可以如此这般够味？

很幸运的是，我自小随母亲上市场买菜，清楚知道做这道菜的秘诀，其中最重要的一点是采购而不只是炖煮。母亲买牛肉的挑剔，才是造就那一锅美味的要素。早年母亲一定到台北市和平东路、罗斯福路口的万和牛肉店以及国际牛肉店两家牛肉专卖店买牛肉，她买牛肉只选前腿花腱的部分，并且一定要把腱子上附着的其他部分去除干净，只留下纯粹的花腱，然后

再配上比例约一半的牛筋，回来后将花腱和牛筋都横切成大块，从花腱的横切面就可以看到一层层美丽的肌理纹路，纹路愈清楚表示肉质愈好。

炖牛肉的第一步骤是烫洗过一遍血水，然后将牛筋和牛腱的部分加豆瓣酱油和酒分开炖煮，等分别煮到开始有点烂的程度即关火，隔天再开火炖煮到牛筋和牛肉差不多烂的地步，至于什么是差不多烂，这我真不知怎么形容，基本上用手指去捏捏看，大约有些软，却不致松软的地步，也许多做几次就能拿捏吧。混合之后，放隔夜，第三天再下冰糖大火收干才算大功告成。

完成的牛肉烂而不涩，吃起来黏而不腻。其实三炖五炖，红烧牛肉只取决于炖煮的火候，并不像有些菜色酱汁是几百年祖传秘方那么复杂。只是炖煮红烧牛肉的时间从以前到现在则是有很大的区别，从前用煤球和铝锅，因此炖牛肉最大的功夫就是不得离开火炉，以免一个不留神就烧焦了，因为牛筋有很多胶质，容易黏锅。通常一锅牛肉要炖煮大半天以上才会烂透，在过程中不时要去翻搅一下，以免上下烂熟的程度不一，也免黏锅。现在用不粘锅和瓦斯炉，两三小时就可以了，尤其是牛筋的部分差别很大。

母亲的红烧牛肉不放五香或胡椒等调味料，了不起加点姜和酒。牛肉要不腥重在会选肉，我年岁稍长母亲有时差我去买牛肉，那时她已换到东门市场一个牛肉铺子购买，她怕我不会选肉，就交代我一定要选哪一摊放在某个位置的那一块，然后一定要报上母亲的大名，老板娘才知道怎么处理。我就这样报名买肉买了好多年，才终于抓出母亲选肉的精髓，也得以套用在其他市场买到好的筋肉。

会选牛肉之后，再照着母亲炖煮的方法来处理，一次两次多次，终于通过兄姊们鉴定合格，才算是继承了母亲的这项厨艺。既然拿到了家族牌照，身价就抖了起来（其实我的姊姊、嫂嫂们也都拿到了牌照），因此后来每每有朋友说要向我学怎么炖牛肉，我就大言不惭地说，先提着菜篮跟我去买肉吧。

不只是买肉炖煮，连吃法我们姊妹也有很多坚持。事实上，牛筋和冰糖造就了黏稠的胶质，最适合下饭，如果有人要下牛肉面，只能下干面，若有人说他加水煮成牛肉汤面，或是再加萝卜下去烩煮，就会被我家姊妹大加挞伐，删除在下次赠送的名单之内，我们认为这大大枉费了我们的心血，不懂欣赏其中滋味。为什么牛肉一定要和面连在一起呢？牛肉面这名词是什么时候变得这么出名的？基本上我们这独门牛肉一定要下饭吃，最多只能将吃到最后剩下的那点汤汁，冰冻后直接当肉冻切来吃，辛苦煮了一锅牛肉，吃法一定也得坚持，没得商量。



红烧牛肉

材料／牛前腿腱子肉两斤半、牛筋一斤半

调味料／豆瓣酱油、料理酒、冰糖、姜

做法／第一天：1.先去血水。煮一锅开水，分别丢入牛肉及牛筋，煮滚立刻捞起，浸冷水。2.牛肉和牛筋放冷水和酱油及酒和姜，并分开两锅煮，煮开后再炖约半小时，放凉。第二天：3.重新开火，牛肉与牛筋仍分开煮，煮滚后再炖约半小时至四十分钟，牛筋视烂度增加炖煮时间。牛肉与牛筋均煮到用手捏，有些烂还不太烂的程度放凉。第三天：4.牛肉与牛筋混合成一锅，炖到烂，加冰糖大火收干即可。

虽然我常以红烧牛肉在亲朋面前耀武扬威，但其实还是有心虚的部分，心虚的不是我的厨艺，是觉得千挑万选来的牛肉，质感和从前仍是不能比。现代快速长成的饲料牛口感真的大不如前，更不要说进口牛肉了。很奇怪，进口牛肉就只能用西式方式烹饪，煎牛排就没什么问题，若将进口牛肉拿来做中式的红烧牛肉，以同样的方法炖煮，却是腥臊得吓人，就算加了一堆从来不肯放的姜蒜五香等，还是没有办法去腥。

肉质的改变和牲畜饲养方式的改变有很大的关系，其中猪肉和鸡肉最为严重。原有的国宴家宴菜单中，红烧蹄髈也是母亲拿手菜，做法和牛肉类似，特色也是烂熟到口感刚好又非常入味，但是现在我却很少做，一则是健康理由，一则实在是猪肉本身肉质改变，做不出像样的佳肴。以前家里宴客蹄髈上桌，做主人的只要用筷子轻轻一拨，就可以把只蹄髈给分解了，每一筷子连皮带肉，不知不觉两三碗饭就跟着下肚，不过现在餐桌上却几乎见不到这道美味的红烧蹄髈了。

母亲做蹄髈用红烧，炖猪脚却爱白煮，我不知道这是属于哪一种菜系。母亲说那是父亲家乡乡下农地收割时的煮法，犒赏工人劳动的辛苦，就像梁山泊的大块吃肉大碗喝酒。我忘了问他们是配绍兴酒还是白干什么的。不过我知道煮法相当简单，猪脚先用滚水烫过，再用拔毛钳仔细地将猪脚上的毛一根根拔除，然后混合腿肉切大块之后直接加水、酒和不切段的葱白煮，吃的时候蘸点酱油，就这么来，很乡土很直接。但是条件仍是肉质要新鲜要好，而且猪毛要拔得干净。

说到拔猪毛，现在猪肉摊贩不大有耐性去一根一根拔猪毛，有时间宁愿盯着股票指数，去猪毛大多用火枪烧，问题是这样只能烧掉表皮上的毛，毛根还残留在里面，想了就恶心。小时候除了帮着拔猪毛，还常做一个工作，就是挑猪脑上的血管，用牙签将附着在上的细微血管挑起来，稍一卷动，就可将一条抽出来了，不过如此也是得花上好大功夫才挑得干净一个

猪脑。

母亲吃得细致，最不能忍受处理不干净的食材，我每每笑她是豌豆公主，十几层的棉被下面放了颗豌豆仍能被她揪出来。她晚年躺在病床上，我做了虾饼给她吃，她吃啊吃的，咬了半天，嘴里吐了一颗沙出来，真是厉害。她吃花生也是每吃一粒都要把花生上端的胚芽吐出来，我问她为什么，她说胚芽硬硬的吃了不消化。花生难道不硬吗？真奇怪。她的舌头似乎很敏锐，吃小虾能在嘴里用舌头剥出一张完整的壳，完全不用手也不用筷子，吃瓜子的本事也是一流，我后来看到很多上海人都有这本领。

阿姨做菜更细，同样豌豆家族出身。一次我去市场里买做素鸡的豆皮，原本卖的那间店说豆皮销路不好不卖了，我换了一家去买，和二姊回家做了送去给阿姨，阿姨一吃立刻打电话来说，你们是不是换了一家买材料啊？下一次买之前一定要闻一闻，这次的豆皮有油味。我后来去市场打听，果然货不同源，这家的豆皮是福州来的，渡过海的，日子久了些，豌豆家族果然不同凡响。

从前挑沙拔毛这些基础工作大多是我们这些下手的事，即便是菜贩处理过一次，回家来还是要再弄一次，但我粗手粗脚，常弄不干净遭母亲的骂。可是虽是粗手粗脚，却也有嫌人家的时候。一回去台北有名的杭州菜馆吃虾，当我发现它的虾沙没挑干净，就有点食不下咽。还有一次在巴黎一家气氛高雅的餐厅，菜色什么都非常好吃，就是吃盘蛤蜊吃到一嘴沙，付账的时候真想把经理找来挑剔一番，可是想想自己不是豌豆公主的命，还是算了。不过每回到餐馆吃虾吃蛤蜊，就禁不住要检查里面的沙有没有洗干净。这习惯有时是一种品味，但有时候我也怀疑非要这么挑剔吗？吃两颗沙有什么不得了，以这标准说来值得上的餐馆不就少之又少了吗？

母亲吃菜细致，不只是沙子和猪毛不能忍受，很多菜是要将一些材料暗暗隐藏在里面的。读《红楼梦》的人就知道，江浙菜有一个特色，就是含蓄而深沉。或者我该更进一步地说，杭州菜基本上是婉约的，把原有的材料经过多道程序之后再变回原来的样子，也就是日本人常说的，成人的口味。一道茄子，经过干贝、蟹肉、荸荠等等各种材料和方法蒸过来煎过去，去煨、去焖、去炖，浸过肉汁、海味什么的，再以不起眼的姿态呈现出来，上菜时仍只看得到是一盘茄子，做主人的洋洋得意地说，请吃点茄子，最后就等着客人说，啊，这是什么茄子这么好吃？

我在长大后宴客，做菜时也仿餐馆大块材料直接上桌，海参切大块，香菇一朵一朵地下，干贝不撕碎、整颗整粒地装盘，母亲看到就斥责我，这么粗鲁。我说我的客人们可不像我从小拿干贝当零食，待客当然要多点好料。母亲说，好料是藏在里面的，哪能这样招摇？难看死了，像暴发户。

不只做菜像暴发户，买菜的大手笔也往往唬到人。母亲年纪大了，偶尔姊姊和我陪她上台北的南门市场，看了这样也好那样也好，往往不问价钱就一把一把往袋子里塞，买到最后连我们也提不动，一定要央请菜贩帮忙拿到楼上的马路边叫车。

随母亲上菜场是童年生活中很重要的一部分。早年她常去的是台北的古亭市场，那时古亭市场热闹非凡，分门别类相当清楚，卖鸡的、卖肉的、卖鱼的、卖青菜的各占一大区，那盛况后来我在北京郊区的市场看到几乎一样的陈设，很有亲切感。上古亭市场，母亲常塞给我一些零票子，让我到市场门口以汽油桶做成的烤炉那儿的小贩买两个圈圈饼。烤得QQ的圈圈饼，又香又甜，很像bagel[注]，我站在菜摊子边，一边啃着一边等着母亲挑菜选菜，滋味真好。后来我做了台湾媳妇之后，才知道那叫继光饼。有一次在三峡[注]的市场看到，不是现烤的，白白胖胖卖相有些现代，我还是忍不住买了来吃，果然不再是童年的滋味。后来一次在迪化街的一家福州菜馆吃到，夹一种蚵仔烘蛋和咸菜一起吃，是福州人的点心。

母亲上市场，第一件事一定是去买鱼，母亲的菜单里，几乎餐餐有鱼。家里最常吃的鱼就是红烧青鱼，也就是俗称的草鱼，草鱼当然是现杀的。草鱼很大，通常分为鱼头、鱼肚和鱼尾三部分分开料理。鱼头的做法俗称红烧下巴，鱼肚的做法则称红烧肚裆，鱼尾则是红烧划水。不管哪部分，都是先用酱油和酒腌上半天，再放到锅里大火大油煎到鱼皮焦黄而不破。从前没有不粘锅，煎鱼一不小心就会把鱼皮煎破，再严重就连鱼肉也会散掉，所以煎鱼是一门技术，油要多、火要大、鱼皮要干燥，如不够干燥，先在表皮抹些面粉、肉厚的部分用刀子在表皮轻划上几刀再下锅。

台式办桌料理里面，常是将鱼身狠狠地划上几道，再下锅炸，然后淋上酸甜酱汁烩煮一下，我也觉得好吃，母亲却认为炸和煎差很多，刀痕太深会让鱼肉太早熟，鱼皮有时也炸得太过头会翻起来不好看，总是轻描淡写地划上浅浅的两道。我的一位出身鹿港的作家朋友心岱，有天却和我抱怨现在的不粘锅很令人讨厌，鱼皮都煎不破煎不焦不够味。唉唉，这话真是怎么说呢？

红烧青鱼通常在把鱼煎到半熟之后，再将浸过鱼的酱汁倒入锅中焖烧，最后放冰糖葱花至刚好熟而鲜嫩的程度。青鱼一老就不好吃，所以火候要控制得刚好。偶尔我们也把青鱼肚切片，加咸菜和笋片一起快炒。此外宴客时必有的一道是熏鱼。熏鱼是用青鱼中段部分来做，将鱼身横切成一片一片，先腌上一天再炸，炸好之后，一起回锅再加点调味收干，过程里根本不曾真正用熏的。熏鱼因为是吃冷的，所以宴客前就可先做好，不过母亲总觉得她这道菜没有早期的秀兰小馆和逸华斋做得好。

在宴会之中，鱼的做法大多是醋溜，口味大众，卖相也比较好看。醋溜就是将青鱼先蒸熟，然后将蒸出来的鱼汁倒出，另起锅加油，加少许高汤，加酱油和糖醋做成酱料淋在上面。这道菜的功夫全在火候，蒸鱼时如何蒸到刚好熟又不老，酱汁做出来的时间也要拿捏得好，才不会让鱼冷掉。现在我们常在餐厅里吃鱼，我最恨有些餐厅弄个酒精灯在鱼盘子底下，那种活活把鱼蒸老了的方法，实在令人为之扼腕。

黄鱼做醋溜也非常美味。通常两面煎黄，再加酱油、醋和冰糖调味焖煮一会儿。红烧黄鱼则是先用酱油腌过，再下锅煎熟加调味，通常还放上一些整颗的蒜头一起焖煮。说到黄鱼的家常做法，则是加老咸菜和几片火腿和香菇丝一起清蒸，蒸的时候多加半碗水，蒸出来后那汤汁则异常鲜美而又不会太咸。另有一道很名贵的黄鱼羹所费不赀但是颇受欢迎：把黄鱼蒸熟后，剔出鱼肉来，一定要小心地把鱼刺全给剔掉，然后和豆腐、香菇切丁一起做成羹汤，碰上季节，有时还加些细嫩的豌豆进去，那真是人间美味。

除了青鱼、黄鱼，红焖鲫鱼也是常见的菜色。鲫鱼腌过之后要先将鱼炸到骨头都酥脆掉，再放葱段下去焖煮。现在餐厅里多拿来做前菜，吃冷的。吃红焖鲫鱼大部分人都喜欢吃鱼卵，母亲却觉得鱼卵太腻，细致的鲫鱼肉才是口感最好的部分。我们好像从小也就学会了吃巴掌大的鲫鱼，一点都不怕鲫鱼又多又细的鱼刺。鲫鱼的另一做法是熬成萝卜丝鲫鱼汤，做汤的鲫鱼可以选稍大一些的。首先将鲫鱼下大油锅去炸，把鱼骨炸到酥，然后和萝卜丝及火腿片加黄酒和葱去炖，把汤汁炖到熬成白色的。若学广东人熬白汤的方法，可以加两个皮蛋下去一起熬，味道又香，汤色也容易熬成奶白，起锅前捞起皮蛋，还要再加些新鲜的大蛤蜊下去，汤汁才更鲜美够味。

宴客菜中和鱼有关的还有无锡菜系的冰糖甲鱼（鳖）。无锡菜系口味带甜，应是源于太湖的船菜，以湖鲜为主，如爆炒黄鳝、油焖河虾、油酱毛蟹等。不过现在最出名的却是无锡排骨，放酱油和糖好像不要钱，可是总觉得那好像是骗小孩的菜肴，没什么了不起的技术。冰糖甲鱼则是用香菇和冬笋去红烧，有时是加海参同烩，由于甲鱼和海参本身就有胶质，所以红烩起来很容易讨好，不过那毕竟是高档产品，只有国宴级的时候才看得到。

江浙菜中有一道几乎不缺席的红烩海参。在一般常见的宴席里面，虾仔大乌参或鹅掌烩乌参是主要菜色之一，不过家中惯常的宴客菜单中是海参烩蹄筋。不论是蹄筋还是鹅掌，和海参烩煮，最重要的是取其胶质。海参本身没有什么味道，吃的是口感，母亲不喜欢较名贵的乌参，她说太粗壮了，因此选用的多是白参，她一向喜欢口感细致的材料。早年母亲都自己发干燥的海参，做菜前一天就要先泡水数次，后来则多到市场买发好的，

选其肉厚而肥壮者。做海参烩蹄筋通常先将这两种主材料稍蒸熟，再加一些鹌鹑蛋、火腿片和冬笋、香菇同烩，如何能又入味又熟烂到恰到好处，才是功力。

海参烩蹄筋

材料／海参两条（肉厚而肥者）、蹄筋六条、花菇四朵、冬笋一个、干贝五颗、葱条少许

调味料／酱油、糖、盐、高汤

做法／1.先将海参洗净切段，蹄筋切对半。2.花菇泡水切四块，冬笋切片、干贝泡水。3.将海参先用电饭锅蒸十五分钟。4.起油锅，将蒸过的海参和蹄筋下去爆炒，待海参表皮略爆粗后，再加入其他材料及调味料焖煮十分钟左右即可。

母亲的江浙菜中，大多避用刺激的香料，仅有做海鲜料理才会放点葱，其他则在特定的菜里放固定的香料，如红烧黄鱼放蒜头，炒鳝糊时用姜末或姜丝，其他香菜、九层塔、辣椒等，我们都戏称是毒药。很多上海人是不吃这些辛香料的，因为这些重味的辛香料，会抢去菜色本身的味道。不放“毒药”的结果，当然在选材上就得是最新鲜的才行。

此外，出菜绝对也是一门大学问。江浙菜最忌冷食，除了冷盘，什么东西都要滚烫地上桌，鱼这种功夫菜，一定要算好时间。像炒鳝糊，更是讲究得得在餐桌上当着客人面才把炉子上刚烫好的热油淋上去。而有些耐久煮的菜，吃一吃要回锅热一热，喝汤、吃稀饭时更是一定要烫破嘴皮才过瘾。

乌参蒸肉烩香菇

材料／小乌参五条、碎肉半斤、香菇四朵、青江菜七八株（装盘用）、虾米一把、葱条少许、蛋清一个

调味料／酱油、糖、盐、高汤、麻油、太白粉

做法／1.将乌参洗净，香菇泡水切大块。2.虾米切丁，和碎肉混和，加酒、少许酱油、麻油、太白粉及蛋清搅匀。3.将拌好的碎肉塞入乌参之中。4.将乌参塞肉先用电饭锅蒸约二十分钟。5.起油锅，将香菇炒一两分钟，再将蒸过的乌参下去同烩，同时放入高汤等其他调味料焖煮十分钟左右。

说到鳝糊或鳝背，以前是一道很名贵的菜，在平时是吃不到的，只有宴客时才见得到，现在则随便一个江浙馆都叫得到这道菜，价钱也不贵，但是基本上，似乎都没有从前好吃。追究原因，现在的鳝鱼是大量养殖，又肥又粗，但相对的，和以前野放的比较，肉质却一点也没有原有的弹性，吃起来口感全无，令人失望。倒是不久前去上海，在菜市场里看到了小时候吃的那种细细小小的鳝鱼，后来随意在家小餐馆一试，终于又吃到童年时那种肉质鲜美的鳝鱼，只不知这种好吃的鳝鱼在上海还能存活多久呢？

鱼类中母亲常拿来做食材的多以江浙一带湖鱼、河鱼为主，不过其中上海有名的鲥鱼，台湾则少见到，至于台湾盛产的红鲋、赤鯮、虱目鱼或是石斑等，是我们姊妹开始掌厨以后才吃到的。母亲年纪大后，则常是拿片鳕鱼清蒸了，那是她觉得肉质还算细的海鱼。基本上她吃的都是河鲜、湖鲜。像是以螃蟹来说，她钟情的是毛蟹，肉细而嫩，酱爆还是做炝蟹都好，可惜台湾后来河川污染严重，毛蟹的寄生虫多，我们都不敢吃，至于大闸蟹，她反而不爱，她不喜蟹黄的腻。有次我在上海同时吃大闸蟹和毛蟹，终于发现她说的不是没有道理。母亲看我们形容去香港吃大闸蟹的美味，一点不心动，倒是对我们形容的香港天香楼的蟹黄面有一点点兴趣。像蟹黄这种油腻的材料，她认为要处理过才好入口的，和细面拌在一起就不会腥腻。此外就是鼎泰丰的蟹粉小包她也感兴趣。她的做菜观念永远是《红楼梦》的茄子，一口吃下去，所有的功力不言而喻，那才是真正的好东西。

天香楼还有一道好东西，在我家也算是名菜之一，那就是属于杭州菜的“响铃儿”。响铃儿是一种炸食，将干的豆腐皮去边，把碎肉和剁碎的荸荠与蛋清混合后包在里面，放入油锅里去炸，和台式的肉卷有些类似，但通常内馅比较少些，炸到外皮金黄里面正好熟嫩就可起锅蘸甜面酱食用，趁热咬下去会发出酥脆的声音，所以取名响铃儿。由于讲究热食，甜面酱也需炒热，依口味添加少许糖。此外，泡过的鱿鱼，割花切块，也用大油大火下去爆，待鱿鱼一卷起就捞出，同样蘸热的甜面酱，也是口感不错的一道菜。

风干或腌过的鱼之中，鲞鱼肉则是另一风味的家常菜。以腌过的鲞鱼和五花肉一起炖煮，调味料仍是那几样，煮到熟烂，非常下饭，常常吃就觉太咸，久久吃一次还颇够味。此外宁式风干的糟白鱼，切下一片，和碎肉及蛋一起放入碗中蒸，除了酒不再加调味料，也是一种很下饭的菜。我有个阿姨每餐饭无咸鱼不欢，母亲每每以健康理由劝她吃淡一点，不过后来她活得比我母亲还长命，怎么说呢？然而咸鱼确实随着大家口味变淡，受欢迎程度也日趋下降。

母亲对讲重口味的宁波菜并不是那么欣赏，可是我却对她的料理中什么都洒三匙豆瓣酱油也颇不以为然。做江浙菜其实有两样法宝，一是豆瓣酱

油，一是高汤。童年时候常和母亲去一家有名的制酱油的工厂找朋友，大人们在屋内聊天，我就蹲在院子里帮忙刷洗回收的酱油瓶，整个院子里充满一种黄豆的味道，那味道也会沾在衣服上，回去后好些天都去不掉。那黄豆熬成的酱油味，说不上来是香味还是臭味，无论如何，我相信那些天天蹲在地上洗瓶子的女工是不会喜欢的。不过直到现在我还是习惯用那个牌子的酱油来做菜，还好那种酱油虽不多见，但是仍然在一些特定的地方买得到。

江浙菜中好像做什么菜都会放点豆瓣酱油，甚至连炒青菜都可以放。此外还有一个秘诀，就是糖和盐同放，基本上是以糖代替味精，而一些菜色中更是以高汤代替味精。所谓的高汤，是以老母鸡和老火腿慢火熬出来的，宴客之前，熬上一罐，煮什么菜都顺手掏两瓢下去。

不过高汤之王则是那一锅纯正的腌笃鲜。什么是腌笃鲜呢？好多朋友问我这几个字怎么写，母亲说其实按字面的意思去写就是了，也就是腌的去炖鲜的，“笃”在上海话之中的意思就是慢火炖，取其音义，而“腌”就是指腌过的肉，也就是火腿啦。火腿腌制的年份大约分腌得久一些的老火腿和腌制年份少一点的家乡肉；“鲜”则是指新鲜的肉，就是五花肉、夹心肉、猪脚之类的部分。

把腌过的和新鲜的这两种肉放在一起炖汤，再加上百页结、青江菜或塔菇菜、冬笋等等，熬出一锅浓浓白白的汤，这就是腌笃鲜了。冬天一碗下肚，全身都暖起来了，当然油脂量和胆固醇就不用说了。在宴席之中，江浙菜的汤类似乎并不多，腌笃鲜可说是最典型的汤菜之一。现在做腌笃鲜的时候，为了怕太油腻，也常改变一下材料，用稍带肥的小排骨或带骨的鸡肉取代五花肉，以家乡肉取代老火腿；至于炖煮的时间，也大大减少，熬个四五十分钟大约足够；至于蔬菜方面，视季节常以莴苣菜心取代青江菜，或是茭白笋取代冬笋。

汤类之中，冬瓜汤是餐桌上常见的，平时以火腿和冬瓜炖煮，但是若要宴客，就会做成冬瓜盅。冬瓜盅必须取用冬瓜两端连底的部分，去籽连皮洗净后把冬瓜当作一个大碗，放入火腿丁、香菇丁和勾过芡稍爆炒过的鸡丁，并加入少许的水，然后放到蒸锅上去蒸，蒸上相当的时间才能把冬瓜蒸熟弄透，不过蒸出来的汤汁却非常清甜味美。此外也有用河鳗做火腿鳗鱼盅的。什么食材要拿来清蒸，只要和火腿同炖就是不二法门，上桌前再洒些绍兴酒增添香气。

清蒸的菜色中，荷叶粉蒸肉许是因杭州西湖的荷花出名而来，但是不知什么原因，总觉得现在买得到的荷叶，少了从前的那股香气。荷叶粉蒸肉其实学问也不大，选肉要选夹心肉，腌肉又是豆瓣酱油和糖酒，腌了一两天的猪肉裹上五香粉或细面包粉，放在荷叶里包起来上蒸笼，荷叶一方面可

以吸油，一方面香气可以去猪肉的腥味，但是如果重点的荷叶香气不在了，其实这道菜就没什么太大的意思。

类似的菜色还有珍珠丸子，浅腌过的绞肉，在手中捏成一个小丸子，做丸子的时候最好在手上不停地左右抛来抛去，以增加Q度，然后沾上糯米，再放到铺了荷叶的蒸笼上去蒸，在蒸熟的过程中逐渐渗出的肉汁将糯米浸透，荷叶的清香则去掉了肉丸子油腻的气味。

在大的肉丸子里，扬州狮子头是最叫得出名的菜色。狮子头要做得鲜嫩，能入口即化，其一的要领就是选肉时肥瘦比例要对，也可以加点鸡里脊混在其中，有时我甚至会加点鱼浆进去，至于剁的功夫要够，一定要用手工剁，剁的时候混点同样剁得细的姜末或是荸荠，再拌入一些蛋清使其更嫩而且可以凝固；在手上不停地拍打，拍成一个球状，然后放入锅中浅煎，让外表定型，再和大白菜、少许香菇、虾米、木耳等一同放入锅中炖煮至烂熟。通常我们都先把白菜吃完，肉丸则留到最后，说给朋友听，朋友又说我们命好，有肉不吃吃白菜，但江浙菜就是这样，好滋味都隐藏在边缘不起眼的地方。

白菜狮子头

材料／绞肉一斤（以后腿肉一半加五花肉一半，若要清爽些，比例可自行调配）、鸡里脊两条（绞碎）、鱼浆半斤（可省略）、老姜小半支、虾米一小把、荸荠八颗（削皮）、大白菜一棵、葱段、蛋清两颗

调味料／酱油、糖、盐、麻油

做法／白菜洗净切块，老姜去皮切成末，虾米及荸荠均切成末。1.将绞肉及鸡绞肉和鱼浆、荸荠、老姜加蛋清及太白粉、盐、麻油、少许酱油和在一起，做成肉丸，做肉丸时需左右手轮流拍打肉丸。2.起油锅，将肉丸下去炸，至表面金黄定型即可。3.将大白菜、虾米和肉丸加入盐及葱段焖煮二十分钟左右即可。

在家宴菜谱中，有些菜是必备的，名称好听，但吃起来没什么特别好或不好，如蜜汁火腿。在那个火腿、莲子都昂贵的年代，材料就胜过一切，手艺的部分倒简单。将买来的火腿切片，加冰糖和莲子下去蒸，然后用薄吐司面包去夹着吃，基本上是看材料买得够不够好，火腿切片时下手够不够狠，舍得把周边风干的部分、带蒿（有些腥臭味的意思）的部分多去掉一些就没错。

不论是海参、蜜汁火腿或狮子头，我倒都觉得没什么稀奇。家常菜中有些

不值钱的菜色，却才是在餐馆中少见的，例如说芋艿子排、咸菜豆瓣泥、千张雪里蕻、红烧臭豆腐、鸟窝蛋、炸酱蛋，还有一样最特别的是鱼肠。

鱼肠是用大的草鱼肠来做的。通常必须拜托杀鱼的摊贩，在剖鱼的时候，先将完整的鱼肠留下，拿回来后，用酒或面粉将鱼肠洗净，然后放入碗中，和打混的蛋汁及酒去蒸，蒸熟即可蘸醋来吃。新鲜的鱼肠处理过后，一点也不腥气，这是父亲最喜爱的菜色之一。但是现在一般市场少有人杀那么大只的草鱼，要找鱼肠就不是一件简单的事了，算起来，餐桌上有二三十年以上没见过这道菜了。

芋艿子排则是用称为芋艿的小芋头剥皮和小排骨一起炖，炖到肉汁进入芋艿之中即可。有时候也将芋艿连皮蒸熟，然后直接剥皮蘸盐巴就可以拿来作为早餐配稀饭或下午点心。至于咸菜豆瓣泥，是将灰色的发芽豆蒸熟去皮，再将之捣成泥状，和剁碎的老咸菜混合搅拌，再回蒸至热即可上桌，有时也用绿色的蚕豆去做。千张雪里蕻也很简单，把买回来的千张（或称百页），用碱水泡到适当的烂度，洗净后切成条状，用一点点肉末和剁碎的雪里蕻放酱油和糖快速炒后再焖煮一下，其过程中，如何将千张泡到正好的地步是经验，也是关键所在。

这些典型的家常小菜，在一般菜馆已愈来愈少见到了，偶尔吃到，总是勾起很多思亲情结。中国人一向把吃饭看得比什么都重要，和父母家庭的关系，都是围绕着饭桌打转，像导演侯孝贤以上海为背景的电影《海上花》，从头到尾好像一半以上的场景都在餐桌上似的。

母亲还有一些创意菜很有趣，像是鸟窝蛋，说穿了很简单，把白煮蛋剥壳之后，裹上面线，然后放到油锅里去炸，炸到表面金黄，捞出对切，像个鸟窝一样，其实没什么学问，不过白煮蛋配上咸咸的面线，口感很好，称得上是又好看又好吃。

炸白煮蛋是个特殊的好主意。母亲在做炸酱的时候，喜欢用爆香的肉丁、笋丁、切成丁的豆腐干及表皮炸成金黄脆脆的白煮蛋一同和豆瓣酱及甜面酱去烩，并放入一些冰糖，做出来的味道和北方面馆以肉末做的炸酱相当不同。小时候带便当很常带的一道菜就是炸酱蛋，便当里若是放了炸酱，一盒饭一定很快就扫光。

素菜类之中有一种素鸡则是家传的独家配方，将晒干的半圆形豆腐皮一张张用微湿的布擦过，用酱油、麻油、盐、糖等调味料加水调和成酱汁，将皮边撕下，泡入酱汁中，再将豆腐皮半圆的那一面一层一层交错铺叠，每铺一张就以泡过酱汁的皮边做成一个刷子，刷过一道酱汁，叠了七张之后，在中心放上几丝皮边，然后将四角对折，最后像叠棉被一样叠成长长一条，再用大火大油去炸，炸后放凉切成条状，就是入味的素鸡了。我曾

教朋友做这菜，朋友问我为什么要叠七张，八张不可以吗？这问题我从没想过，后来我问姊姊，她想想说这是口感问题吧！这道菜据说是当年我的外公发明，过年时送去给庙里的尼姑们吃的，也许他试过用六张或八张来做，口感不如七张好吧。不过我的朋友景翔说，他家用五张来做，他说因为外面卖的豆腐皮五张一叠，也许我和他去买的菜摊子不同，五张或七张，口感自己决定啦。

鸟窝蛋

材料／鸡蛋数个、面线一把

做法／1.将鸡蛋连蛋壳煮熟，放凉后剥去蛋壳。2.把面线一小束，均匀地缠在白煮蛋上。3.放到大油锅里去炸，不必加调味，面线本身有盐味，炸至金黄色即可捞出对切，是年节的喜气元宝。

其他的素菜，烤麸则是宴会里不可缺的重要配角。烤麸可以自己做，用面粉提炼，不过相当麻烦。父亲得尿毒症重病在床时，母亲就带着我做自己洗出来的面筋。现成的烤麸，一个切成四块或六块大小，再用大火大油去炸，炸到内部熟透，再和香菇、冬笋、木耳、胡萝卜或高丽菜同烩。虽然和海参分别是一荤一素，但是我每每觉得这两道菜味道有点接近，许是烩的时候的那一瓢豆瓣酱油的缘故。

烤麸

材料／烤麸六个、香菇六朵、大花菇两朵就可、胡萝卜一条、茭白笋四条

调味料／酱油、糖、盐

做法／1.将烤麸每块切成四块或六块，茭白笋、木耳、胡萝卜切块，香菇泡水切成厚片。2.先用高温油将烤麸炸透捞出。3.另起一油锅，将其他材料爆炒后再加入炸过的烤麸，然后放调味料焖煮约二十分钟。4.可冷食亦可热食。

在前菜之中，视季节而做茼蒿拌豆干或咸菜拌豆干。将茼蒿、豆干用水烫过，茼蒿剁碎，再和切细丁的豆干一起凉拌，调味料仍是酱油麻油盐糖。有时我们也将生的莴苣笋滚刀切块，先用盐腌个半天，将涩味去除，再洗净之后拌调味料，除了那几样不变的，偶尔加点极细的姜丝，十分美味。

凉拌菜中，海蜇皮切丝之后和榨菜丝一起凉拌，两样颜色相近口感不一的作料拌在一起，倒是很有意思，大约一是取榨菜的咸味，一是有鱼目混珠的效果，因为海蜇在以前也是颇高档的食材。

此外母亲还有一道不中不西的凉拌菜，是以洋菜为主，就是可以熬成洋菜冻的那种白色透明的洋菜，以开水洗净后泡软切成段，再加上黄瓜丝、洋火腿丝、蛋皮丝等，加调味料拌匀，简单容易，颜色漂亮，是很受孩子们欢迎的前菜。

在蔬菜之中，比较特别的是一般市场少见的几样青菜，例如深绿菜叶白梗子的塔菇菜，有些类似青江菜的，冬天放在腌笃鲜之中或直接炒来吃，炒的时候为去涩味，多半会加点糖，或是用高汤稍煮一下。另外有一种好像汤匙菜的嫩芽部分，我们称之鸡毛菜，一大把炒起来只剩一点点，但是青嫩无比，非常特别，和切细的百页丝一同炒也行。而最细嫩好吃的要算是剥了壳的豌豆，用扁四季豆剥出来的豌豆愈小愈嫩，用油盐清炒最好吃。好的豌豆吃到嘴里又甜又嫩，也非常下饭，若是和剁碎的鸡肉做成鸡蓉豌豆，又是另一道名菜。鸡蓉的做法是要将鸡的里脊部分用手工剁烂，和少许蛋清混成泥状，放入大油锅中过油成颗粒状就是鸡蓉，然后立刻用个大漏斗捞起，再另起锅和小豌豆混炒，几下子就可上桌，香嫩无比。

素菜之中，豆类制品干丝也是常见的菜式。老火干丝，是先把冬笋、香菇稍蒸一下，和干丝混在一起，再用老火腿熬的高汤不断地淋上去，将其淋到热透。这道菜也可以改为三丝或三鲜汤菜，以干丝为主，加火腿丝、香菇丝、笋丝和鸡丝或鸭丝等其中两种，同放入电饭锅中清蒸，是一道很简单清爽的家常菜。

油焖双冬则是冬菇（即香菇）冬笋加入高汤同烩，最后放一些剥掉外叶的青江菜心，再勾芡即可。江浙菜中冬菇冬笋是蔬菜中的名角，冬笋虽有冬笋的鲜美，但是我想那是因为从前人没吃过台湾夏天的绿竹笋或桂竹笋甚或麻竹笋和本地的新鲜香菇，否则不会那么执恋这两样东西。

在国宴的时候，母亲常会请刀功一流的阿姨做一道如意菜来。如意菜是过年必有的一道素菜，宴客时也会当作前菜上桌。如意菜取其形意，以黄豆芽为主，另把油豆腐、豆干、多种酱菜、红萝卜和腌过的嫩姜等切成细丝，再下锅拌炒，食用时以冷食为主，可以放上好几天也不会坏，是过年市场不开门时的储备蔬菜。这道菜的特色是切功要细，炒起来才入味。严格说来，母亲的切功也是不够细的那种，我则每回切的都被母亲批评为棍子，上不了台面的，姊姊们的功力就比我好多了。

蔬菜里还有就是冬天特有的荠菜冬笋。带有清涩滋味的荠菜，剁碎之后和冬笋一起炖炒，或是将荠菜和猪肉一起剁碎做饺子馅或大菜包。早年的鼎

泰丰就有荠菜包子，清甜中散发一股香气。这样的感觉好像很多菜系之中都有，只是代表的菜种不同而已。一回和前辈作家刘慕沙阿姨一同到苗栗去玩，在乡间小路上她就采了些像香料类的植物，我问她那是什么，她说叫昭和草，是她小时候常吃的一种野菜，气味很特别。那天很巧合的是，下车时我拿错了那包菜，把昭和草带回家了，后来打电话给阿姨，她说你拿了就吃吃看吧，我照着她说的方法炒来吃，果然觉得味道怪怪的，有些苦涩的感觉，不是很习惯。后来在吃意大利菜、印度菜时，也常遇到一些味道奇怪的香料般的蔬菜，像野菜般的气味，可能真是要有些怀乡背景才能接受吧。只是上海人爱卖弄，原是野菜的荠菜，大作文章之后，弄成一种品味，因此就趁势上了高档餐桌。

如意菜〔什锦菜〕

材料／腌姜三条、方型油豆腐十个、胡萝卜一条、黄豆芽一大包、花瓜罐头二至三种、豆腐干、酸菜两大片、木耳七八片

调味料／糖、盐、酱油

做法／1.将全部材料切细丝。2.放油下锅炒，先放胡萝卜、豆干、酸菜等硬的材料，再依序放易软的材料，边炒边加调味料，包括罐头内的酱汁一并倒入，直到所有材料均匀吸入调味料。3.可放入保鲜盒中放十天，每回食用时，必须用干净筷子夹出，吃剩的不可倒回去，容易生霉。

说到腌制食品，每年一定做的腌制品就是酒酿。酒酿是先把糯米蒸熟，放入药酒头再洒上一些冰糖和米酒，然后层层包裹起来，最后一定是用棉被裹好放在衣橱等它发酵，要放多久我已经忘了，反正到衣橱发出酒香味，就知道可以开封了。开封后，如果是香醇甜美的，可以直接舀出来吃上一碗，如果味淡，那么就会加上小汤圆和打散的鸡蛋去煮成酒酿汤圆，如果味酸，就表示哪里出了差错，通常母亲都会说，今年买的药酒头好或不好。

另外还会腌些泡菜。通常过年前一定会腌上一缸，把大白菜、红萝卜、白萝卜用盐抓过去掉苦水，再放入陶罐中，陶罐的封口用水封住，大约两三周后打开来，有时候会有霉菌浮在上面，不过那时好像看到霉菌也没什么稀奇，用汤匙把它捞掉照样就这么吃了，那罐泡菜总要吃到春天过了才会吃完。基本上家里那缸泡菜，和北方人的口味不一样，比较清淡一些。此外母亲也做酱萝卜，用酱油、糖、麻油将切成一片片的萝卜连皮腌上两三天，味道十分清甜。

说到泡菜就想到臭豆腐，但是江浙人不炸臭豆腐，臭豆腐是用蒸的，在臭豆腐上放几颗去皮的毛豆和一点点咸菜清蒸。不过我家有时做红烧臭豆腐，将肉末炒熟，放入臭豆腐，用酱油和冰糖焖煮至烂，和现在的麻辣臭豆腐做法差不多，只是一个加冰糖一个放辣椒。在麻辣臭豆腐未流行前，这种做法我倒是不曾在别的地方见过。但是现在的臭豆腐，总觉得吃起来口感不好，要嫩不嫩、要烂不烂的，就算是炸的，也好像炸得不透。以前挑担子卖的炸臭豆腐，多比现在路边摊炸的入味好吃，至于附送的泡菜，那就不用说有多地道。

我对海鲜一向极有兴趣，不论台式、沪式、粤式、和式、法式、意大利式都有兴趣，唯独对虾子的偏好是承袭母亲的遗传。不论再大再名贵的什么明虾，一律不爱，独独钟情于比拇指还小的沙虾。每回去餐厅点菜，我问服务人员，虾子多大，如果他不小心卖弄一下，今天的虾好大，那么就只好谢谢他。虾子一大，肉质多半就老了，除了北海道做刺身的牡丹虾、樱花虾外，基本上超过拇指大的虾子几乎就很难受到我的青睐。在上海，现在倒是处处可以吃到那种小小的湖虾，清甜纯美。

而有不一样的喜好的是我的公公。早年公公家里捕鱼，所以他非常懂鱼，但是他只吃海鱼。刚结婚时我弄不清楚，煮的鱼似乎不合他口味，后来看他每天自己上市场买鱼，我才渐惭搞懂他爱吃的鱼竟和我的母亲完全相反。人的口味真是天壤之别啊。好在那时我很少下厨，因为婆婆大人厨艺非常好，我就乐得吃现成的。

婆婆的菜色是有些日式台菜的风格，和我母亲做菜的手法大不相同。婆婆的每道菜都很细致很用心，炒个菜脯蛋也是小火小火慢慢煎出来的，和杭州菜色中大油大火快速爆炒风格完全不一样，我在娘家大锅大碗煮惯了，家常菜反倒做得不细。

不过粗手粗脚的我，新婚回中部小镇上的婆家时，倒是把婆家二姊给唬弄了一下。那年过年，厨房里挤了婆婆姑媳等等一堆人，大家抢着找事做，我捡不到什么工作，闲着难过，抓起一只刚拜过天公的白煮鸡，找了一把大菜刀就要剁下去。一旁的二姊看到我要剁鸡，紧张地劝告我，这种困难的工作，留给妈妈做吧，她大概担心我这台北去的外省千金，可别自不量力切到手指。不过对她的劝告，我却回她一个非常自信的笑容，举起大菜刀毫不迟疑就一刀下去，几个回合下来，一只鸡被我切成漂亮的一盘，二姊在一旁则是赞叹不已。我想到那句话"未谙姑食性，先遣小姑尝"，洋洋得意我这一刀可成功了一半。

我不大会煮鸡，但是会剁鸡，小时候也会杀鸡。杀鸡的过程至今我还记得：先把鸡翅膀往后交叉，鸡就跑不走了，然后踩住鸡的双脚，让它无法挣扎，一手把鸡头往后拉，拔去鸡脖子上的一截鸡毛，再用刀划过鸡脖

子，让鸡血滴入一只已放了半碗水的碗里，并不停地搅动，待鸡血流尽，那碗混着鸡血的水，立刻送去蒸，就做成了块状的鸡血，流尽血的鸡身则丢入热水中烫过，再捞出来拔去全身的毛，然后清洗内脏等等。当年十一二岁的我可以一个人完成。现在想来，实在是有些残忍。但那个年代，好像比较关心的是院子里的那只鸡什么时候宰了正好。

相对于杀鸡，杀鱼就是小场面了。一只活鱼买来，通常都要先放在大盆子里让它吐上两三天的沙，河鱼长在池里、湖里、河里，最怕就是土味太重，所以通常我们一定要先让它在清水里清清肠。吐了几天沙的鱼，可能会瘦一些，但是这手续却不能省。杀鱼的程序比较简单，先用刀柄把鱼打个五分昏，然后从鱼肚一刀剖下去，拉出鱼肚内的内脏和脸颊边的鳃等等，捡出可吃的部分保存起来。其中最要小心的是不可将鱼肚内的苦胆弄破，一旦弄破，整条鱼都会变苦，不管放多少酱油或糖都没有用。接着刮去鱼鳞，再清洗弄净，不过刮鱼鳞令人讨厌的是因为鱼鳞片儿满天飞，杀条鱼下来，头发、衣服都免不了沾满了鱼腥味。

母亲会做鱼，但是在料理鸡的方面，我就觉得怎么做也不及婆婆的白切鸡，肥瘦火候总拿捏得恰到好处。在家宴国宴中，做得好的倒是爆田鸡，同样酱油、糖、酒的调味料下去，就可以爆出又香又嫩的一盘子。为什么煮白斩鸡的时候就老是捉不住火候呢？真是奇怪。绍兴菜中有一道名菜，白斩鸡。现在上海有两家餐厅“小绍兴”和“振鼎鸡”，都是吃白斩鸡和鸡汁粥、鸡汤面的。原来的“小绍兴”经营方式较传统，店面乱哄哄脏兮兮的，“振鼎鸡”较现代化经营，但是要提早排队。第一次去吃时就爱上了这两家白斩鸡的专卖店，可是隔几个月再去，发现上海街头到处都是这两家的连锁店，鸡的质量却大不如前，也许是大量开店，鸡的供应来源改变，饲养的方式一变，和台湾的饲料鸡没两样，原有的风味不再，觉得十分怅然。

在台北，我到处找好吃的白切鸡，北投和天母的蓬莱系列餐厅被我列为第一名，还有三峡的大榕树路边摊、三芝悦来亭等，都去拜访过。著名的秀兰小馆不看它的价格，也觉得还不错。绍兴白切鸡之外，也有醉鸡做法的，不过母亲很少做，我是长大以后才从朋友的母亲那里学来的。土鸡煮熟后浸冰水，让肉质收缩，放凉后去骨再加枸杞、人参及黄酒去腌泡，并在肉上加东西重压，三四天后才可取出切小片，当前菜吃。

母亲不大做醉鸡，自创了一个改良式盐焗鸡，就是把绍兴鸡先蒸（或先煮）再腌的步骤倒过来，先腌再蒸，将带骨的鸡腿抹上一层薄盐腌上半天，蒸之前冲去表面剩余的盐粒，放些米酒或葱段，等煮饭时，架在上端，与饭一起在电饭锅内蒸个十五至二十分钟，然后用筷子插入肉最厚的部分，试试熟度，不沾筷就表示熟了。就这样一道简单快速的佳肴，不多费什么工夫就完成了。当年家里不会煮饭的男生在外地读书时，据说靠母

亲口头教的盐焗鸡腿，熬过好些个日夜。

以前宴客中不论如何，鸡鸭好像都是不可缺少的菜色，母亲料理鸭多半做成八宝鸭。首先将糯米、香菇丁和虾米等材料塞入鸭肚子中，然后用针线将肚子缝起来，送上蒸锅蒸上半个多小时，用煤球煮饭时代当然更久，然后放入酱油等常用的调味料去焖煮，直到鸭子烂熟却又不至于烂过头的地步。上桌时当场拆下缝线，鸭肚子中香喷喷的糯米饭就是最受欢迎的了。这道菜我并不十分欣赏，总觉得焖煮出来黑黑的酱色，不大吸引人。大姊做的香酥鸭我倒是比较喜欢，将鸭子先蒸熟，然后下大油锅炸，炸到里子外皮都酥脆，再沾胡椒盐或甜面酱吃。至于杭州有名的酱鸭，我不记得母亲怎么做的，在台湾的江浙馆中，也找不到什么好吃的酱鸭，不过香港有名的“杭州饭店”的酱鸭，我倒觉得很入味好吃。

不过鸭子再怎么做我觉得还是比不上北京的烤鸭好吃，也比不过广东式的烧鸭。八宝鸭在宴客菜单中逐渐受到冷落之后，母亲就差我到台北罗斯福路上的李嘉兴板鸭店买盐水鸭来取代，一度也很受欢迎。不过我们对它的招牌南京板鸭却一直吃不惯，总觉得太咸。后来第一次吃到宜兰的鸭赏，觉得十分美味，切得细细的配上姜丝炒一下，再配稀饭，吃起来就比较不咸。想一想中国人做鸭，总是为了要去腥还是怎么着，多是重口味做法，法国料理和现代日本料理中的鸭的做法就清淡得多。

婆婆没见过她煮鸭子，但白切鸡做得极好，我却总也抓不到窍门，她还做一道朴肉，是我一直学不来的，就是将里脊切小片浅腌，再裹上调味过加了发粉的面糊下去炸，炸成像麦当劳鸡块似的，非常好吃，好像是宜兰菜，可是在外面餐厅很少见着这道菜做得好。婆婆的好菜之中，我学会了炒米粉，小时候我的母亲也炒米粉，米粉里加青江菜和肉丝以及炒蛋，和江浙式的炒年糕做法相同，味道还不错，可是一把锅铲把米粉全给炒断了，若是当餐没吃完，接下来就全成烂糊糊的一堆了。婆婆的炒米粉是纯台式的，她教我炒米粉之前要炖锅卤肉，以肉汁作为酱料，然后用筷子去拌搅米粉，米粉才不会断掉，小技巧指点一下就通，但学问却在米粉起锅之时的干湿度要拿捏得好，我学会之后，母亲便不再自己炒米粉了。我的婆婆厨艺不错，据说早年婆家经济条件不好时，她总是能想办法用最便宜的材料做出好吃的菜来，我想那才是真本事真功夫。这几年婆婆包的粽子，里面加了大块的瘦肉、栗子等，她的儿女们却嫌料太多反倒不好吃了，每每说起小时候没什么讲究的馅料的肉粽才好吃，真是难为婆婆。

婆家的大姊也承袭了婆婆的厨房功夫，随便下碗面也一定做到色香味俱全。二姊似乎在这方面的风格就完全不一样，身为大学教授的她，做菜一定按标准来，煮饭一定用量杯量水，精准得一滴不能差，弄个柠檬红茶也是几汤匙茶叶配几杯水、几个柠檬，一点不马虎。她看我做菜常常问我怎么做的，我总说个不清不楚，不但调味料的分量没一次准的，连材料也是

随时变通，所以做菜水平不一，失手的次数也不算少，如果做她的学生，一定被她当掉。还好她虽然搞不清楚我的笔记怎么记的，却很捧场我做的菜，总是给我大大的夸奖。不过每回年节我们秋风扫落叶般大火大油地在她的厨房里大干一场之后，总害得爱干净的她过后要刷洗好几天呢。

做菜有时候动作要快要利落，撒盐放油故作潇洒状，不必量不必算，连尝味道都可省了，但有些菜却非得要一定的程序、一定的配方，马虎不得。母亲、姊姊和我母女几人在厨房做菜常要拌嘴，虽是师父和徒弟，但是每人还是有很多程序和喜好是不相同的，真是一个厨房容不下两个女人。母亲对我做的西班牙海鲜饭颇不欣赏，什么材料不论有壳没壳不论厚薄熟嫩，一股脑全放在饭上面同时蒸烤，简直是没格调。偏偏我那时刚学了些西班牙菜、意大利菜，总要在家里乱实验，母亲颇为受不了，不过她后来对小女婿的中式改良马赛鱼汤却很赞美。

母亲临终之前，我们问她想吃什么，我们以为她一定是想念她杭州老家某样小食，没想到她竟然说想吃小女婿的那碗马赛鱼汤，小女婿当然赶快去做了送到医院，虽然母亲只喝了几口，却成为小女婿最骄傲的事迹之一。三十岁以后才学会烧开水的小女婿说，要学烹饪，我绝对不学做江浙菜、台菜、粤菜，那些菜怎么做也难逃你们的挑剔，所谓吃要三代，我做外国菜，大家都不内行，都是第一代，没人知道怎么做才是对的，很容易讨好。

母亲其实也会做西餐，母亲的西餐是旧上海时代混了俄式及欧式风格的西餐，其中的色拉，混合煮熟并且切成丁的马铃薯、白煮蛋、胡萝卜、四季豆、苹果、洋火腿、鸡丁和生的小黄瓜等，材料并不特别，只是在从前那个还没有美乃滋的年代，手工做色拉酱才是稀奇事。首先要用蛋黄做底，用筷子不停地搅拌，再一小匙一小匙慢慢加入色拉油去混合，如果色拉油的量一次放太多，搅了一半的色拉酱就会起化学变化，蛋归蛋油归油两者分离，前功尽弃，需要从头再来。所以一碗色拉酱大约总要花上半小时或更多的时间来做，其间必须不能停止搅动，最后加上一点醋，让它定型不会再散开才算完工，相当麻烦。因此在那个没有现成的美乃滋的年代，总是宴客才会做色拉，做了色拉，孩子们就拿吐司面包夹着吃，营养十足。不过母亲的色拉，只限于那一种煮蛋和马铃薯色拉，至于其他的生菜色拉，早年倒是见都没见过。

色拉之外，罗宋汤和黄金炸猪排是另一种西餐。罗宋汤是以牛腩熬成的汤头，再加上去皮的西红柿、马铃薯、胡萝卜、四季豆和高丽菜等一起炖到烂，基本上汤要浓、要够味，所以一次熬煮就是一大锅，配上色拉面包，只能说幸福啊。在台北敦化北路有一家多年老店，它的罗宋汤就和我家做的很像，但是现在也愈做愈偷工减料，后来我在日本长崎的一间俄国馆子也吃过，好亲切哟。

黄金猪排则是后来我到维也纳旅行时才发现它的元祖老家在那里。将去骨的猪排，拍打一下，让肉质变得紧一些，然后一层蛋液一层细面包粉地将猪排裹住，最后放到油锅里炸，要将猪排炸得好，火大油大是免不了的，待面包粉的颜色变金黄，猪排刚好熟了的时候捞起，火候要抓得准，猪排才能鲜嫩多汁。捞起后稍放凉，再蘸西红柿酱或酸酱油（又称辣酱油）食用。这道黄金猪排在台北信义路二段的中心餐厅还吃得到，桌上也还放着那种辣酱油呢。前不久我在上海的红房子西餐厅也吃过，它和日本人的猪排做法其实类似，不过日式的猪排较厚，面包粉也较粗，口感并不完全相同。

葡国鸡也算是西式料理之一，它和现在流行的日式咖喱鸡的口味不大一样。母亲总是把鸡剁成大块，稍沾面粉，下油锅炸，炸到表皮有些焦脆，和爆炒过的洋葱、马铃薯、胡萝卜再加入调好水的咖喱粉及盐、糖等调味料稍微烩过至半熟，然后放入电饭锅去蒸，大约蒸半个多小时，到各种材料都熟烂即成，没有现在用咖喱膏做出来的那么黏，味道也清爽些。

维也纳黄金猪排

材料／大块里脊猪肉（切片）、面包粉粗细各一些、地瓜粉少许、鸡蛋数个、大蒜

调味料／酱油或西红柿酱或日式猪排酱、米酒、糖、胡椒

做法／1.将肉片用刀柄拍薄，使其肉紧缩。2.若西式口味则用盐和白胡椒粉腌一小时，日式口味用少许酱油、米酒、糖、大蒜腌两三小时。3.腌好的肉抹少许地瓜粉，再至打散的蛋汁中浸蘸一下，然后上一层细面包粉。4.再回至蛋汁中再浸沾一下，上一层粗面包粉。5.包裹了面包粉的肉排下大油锅去炸，炸至金黄色即可。6.西式做法在吃的时候可加西红柿酱，日式做法则蘸日式带酸味的猪排酱。

由葡国鸡发展出咖喱饺。但是那年代家里没有烤箱，要做西式点心，就要向朋友借一个烤箱来。那时候的烤箱也很有趣，外观是像现在超商里面放包子的那种蒸笼的样子，但是不能插电，是要放到煤球炉上面去烤的，每回借一次来，总要做上好多咖喱饺才还回去。

西餐中，还有一道冰淇淋，那是大受欢迎的点心。在冰箱并不普遍的年代，冰淇淋无疑是生活中的极奢侈品。我们家里很早就有冰箱，第一台冰箱是那种不必插电，只放大冰块保持冰度的“土冰箱”，用了好像没多久，家里就换了一台进口的奇异牌[注]电冰箱。有了电冰箱，母亲就开始做冰淇淋。也不知她是打哪学来的，她先调好了像冰淇淋的配方，怎么调配的

我就真的没学到，反正搅了一桶像牛奶加糖之类的东西，就叫哥哥们用脚踏车载到制冰厂。为了怕将原料打翻，脚踏车不能骑，得推着走，于是我就跟在后面跑。配料送到工厂后交给师傅倒进制冰淇淋的机器里去打，我们便坐在那儿等，听着机器发出敲打的声音，想着即将制成的冰淇淋，愈来愈兴奋。这样打一桶冰淇淋在六○年代初大约要八元，后来涨到十元。配料经过四五十分钟的搅拌或是什么过程，出来就是细致香浓的冰淇淋了，倒回原来的桶里，我们得立刻以最快的速度护送回家，我哥哥一手推着脚踏车，一手扶着冰桶，急急忙忙地赶路，我也紧张地跟在后面跑。冲回家里，所有的碗和汤匙都准备好，我们七手八脚地忙着将它一碗一碗地分装好送进冻库，连小汤匙也和冰淇淋一起冻在里面，这样吃的时候，才不会因为冻得太硬而挖不下去，很妙的一种吃冰淇淋的方法。无独有偶，大学时，在新生南路现在紫藤芦茶艺馆旁的巷弄里，找到一幢日式房屋改成的餐厅，名为“老爷餐厅”，它就是卖母亲那个年代的上海式西餐，而最有趣的是，它的冰淇淋就和我家的一模一样，不但口味相同，连那根冻住的汤匙也一样，只是那时我家早就不自制冰淇淋，那间制冰工厂也早不存在了。

甜点之中，芋泥是最叫座的。芋泥的特别，在于盖在芋泥底下的豆沙。以往每年要做两次豆沙，一次在端午前，一次在过年。做豆沙是一件工程浩大的工作，为什么不买现成的豆沙来用就好呢？按母亲的说法是，外面机器做的豆沙太粗，吃得一嘴豆子皮（壳）。

为了做出细致的豆沙，在煮红豆时，一定要在水刚滚开第一次时，掀起锅盖，将浮起来的空豆壳捞掉。捞壳的手脚要快，否则盖子一开，水不到最沸的时候，空壳很快就会沉下去和豆子混在一起捞不出来了。而掀锅盖的时间也要算得正好。豆壳若没捞干净，以后怎么吃，就总会吃到皮渣，所以这道手续是不能省的。我一直不知道有没有更好的去壳的办法，现在市面上有去壳的绿豆，我曾用来试做一次绿豆沙，但是那种机器去壳的豆子炒出来的味道就是不香，实在是没办法的事。

做豆沙接下来的另一个步骤也是要使出吃奶的力气的。煮好的红豆要装在一个布袋里用手或任何方法脱水，我曾想用洗衣机脱水，不过被母亲斥责说太不卫生了，现在有做豆浆用的机器，我想是比较可行的。已煮过又去壳脱干的豆仁大约成为粉色，从布袋中捞出来，再放入锅子里加猪油和糖不停地拌炒，其中猪油可用花生油代替，不过做出来后就没有那么香。这样拌炒要一直把豆子炒到变成黑色才算完工。

在以往没有不粘锅的时代，炒豆沙极其辛苦。由于在拌炒的过程要不时地加油和糖，非常容易黏锅弄焦，所以在炒的过程中，没有一秒钟可以停下来。可是通常一次炒的数量，总在五斤以上，所以一定得两个人轮番上阵，但仍无可避免地会炒得手酸。

比起做豆沙来，搅芋泥是简单得多了。把芋头去皮切片蒸熟，再用木杵将其搅到全烂，吃不出芋头的纤维或颗粒，然后拿一个大碗，先铺上约一半的豆沙，再铺上搅碎的芋泥，然后母亲的法宝是，再在最上层淋上薄薄的一层藕粉，然后用葡萄干做装饰，例如依场合排成一个寿字或春字。我不喜那样传统的装饰，每回趁母亲不注意，不放葡萄干就直接放入锅子内蒸，蒸到热透，藕粉变得发亮，端上桌非常好看。不然就是在豆沙上面铺上煮熟的糯米饭和一些莲子、杏子、红枣等再去蒸，弄成八宝饭。

做一次豆沙，可以做出好多点心来，最主要的是豆沙粽子，其次还可以拿来做元宵等等甜食。有一道很费功夫的“酥盒子”，就是用油酥和面一层一层糅合，再包入豆沙，外形捏成韭菜盒子的样子再放入油锅中炸成金黄色，香气十足。吃的时候可千万要小心，里面炸过之后的豆沙，温度之高，一口咬下可就烫个正着，可是放凉了当然就不好吃，因此决定什么时候吃，怎么吃，这也是一门学问呢，当然这几乎也是极高档的宴客中才看得到的点心。至于比较普通的甜点，就是糖藕，在莲藕中空洞的部分塞入糯米，然后放冰糖或加些莲子或菊花瓣一同去蒸，蒸熟后切成一片一片的，冬天吃热的、夏天放凉吃，据说有清火之用。

在没有烤箱的年代，母亲也会做一种清蒸蛋糕，用面粉和鸡蛋加糖去混合，可能有加些小苏打粉还是发粉什么的，再放入蒸笼里蒸，蒸出来黄黄嫩嫩的蛋糕，很乡土很好吃。后来我在新竹城隍庙附近的一家百年糕饼店吃到了类似的东西，只是面的口感更轻软，就和台式包子与宁式包子的区别一样。

豆沙芋泥

材料／豆沙一小包、芋头一大个或两小个、猪油

调味料／糖

做法／1.芋头去皮切片，加猪油及糖放入电饭锅中蒸熟蒸烂。2.将尚热之芋头杵磨成泥状，可一边试甜味。3.取一大碗，碗面抹油，将豆沙放置在碗之底部中间，上面再铺上芋泥，然后放入蒸笼中蒸透。4.取一大盘，将上项碗倒扣入盘即可食用。

母亲的粽子也在亲友间极为出名。除了端午，过年前母亲也爱包粽子，甜咸各半。包粽子的准备工程十分浩大，洗刷粽叶之外，还有泡糯米和做馅料，手续繁复。母亲做的湖州粽子，用的是圆糯米，先浸泡一夜，咸粽的则要加酱油浸泡。内馅部分，甜的得先做豆沙，豆沙做好搓成粗条，凝固的猪油也一样搓成细条，咸的部分则选五花肉或边肉，切成长条块，浸泡

酱油、糖、酒一夜。湖州式的粽子和台式不同，是呈长形，用两片粽叶合包的。甜的粽子先铺上一层米，放入豆沙及猪油条后再覆上一层米，然后用粽叶包起，最后用白棉线捆扎。咸的粽子则是以浸泡过酱油的米，放入浸过酱汁的五花肉，一个粽子内只放一条或两条肉块，没有任何其他材料，然后用咸草绑起，两只扎成一串，以和甜粽区别。粽子包好后放入大锅内煮，锅内水必须盖过粽子，煮约一小时或更久才大功告成，顿时屋内香气四溢，宣告节庆就要开始。

此外小笼包、豆沙包、大菜包、大肉包、葱油饼母亲也都曾做过，后来街边买买方便，她便很少再动手做了，我再做，就都是看食谱学，没有传承到这方面的手艺了。

咸的点心方面，一年总要做一次笋豆，把笋子切成细条状和黄豆一起放酱油下去煮，煮到熟透放凉吹干，装在罐子里当零食来吃。宴客的咸点还有眉毛饺，是一种长方形的饼，酥皮里面包肉和榨菜，然后放在干锅里烤，或叫烘。现在台北永康街的高记点心店还能吃到，不过方方长长的形状，我想不出来谁的眉毛有那么粗。中秋时母亲还吃一种榨菜月饼，用猪肉和榨菜做馅，真是很特别的月饼。我的阿姨做得很好，可是孩子们却好像不大稀奇，阿姨每年就做那几个，她们老姊妹解馋，用三七比的水与油和面，再用四六比的榨菜和五花肉做馅，据说表哥病逝之前，就是央着阿姨做了几个吃。现在台北衡阳路上的几间卖上海杂货的老店，有时还看得到，但都不是现做现卖，放着皮都风干了，看着颇难过。

母亲一生宴客无数，不论大吃小吃，她总有本事前一分钟在厨房忙得灰头土脸，下一分钟就轻轻松松端出一盘漂亮的菜，富富泰泰的好像不曾经历过前面的油烟、忙乱，就做出来了。自信笃定的神情，似乎使得那些菜色加倍地可口诱人，而亲朋们所记得的母亲的家宴国宴，不只是母亲做的菜色，还有那一种欢乐、愉快、温馨的气氛。那种气氛，一直让我们家庭延续着成为朋友亲戚的精神中心。母亲晚年，也常有后生晚辈经常地来探望她，八十多岁的她，仍是许多忘年之交的大家长。

母亲过世后出殡那天，我们并未依习俗到庙里摆素席，而是所有临终时陪在她身边的子孙们，联手做了一场家宴，将母亲宴席中常见的菜肴一一做出来，和阿姨、姨父及表哥等家人，大家坐在家里的餐桌上一边聊天，回忆父母亲的种种，一边吃菜喝酒。那天，酒量称得上都还不错的我们，几乎都有些醉了，但我们谈笑如常，就像她的菜色。所有深沉的悲痛，都像那只不起眼的茄子，深藏不露，以家常的姿态呈现出来。可是我们都知道，母亲风华一时的国宴家宴随着她的故去，再也不会原味重现。

---

1. 本书使用的计量单位“斤”为台湾称法，相当于600克。——编者注

2. 美国流行的一种硬面包，又称百吉饼或贝果面包。——编者注

3. 指台北新北市三峡区。——编者注

4. 即GE牌。——编者注

学做菜

> 我不只从母亲处自然地学到了一些厨艺，更重要的是，看到她在做菜时，散发的自信与从容。

从来，厨房就是我生活的一部分。也许是童年时期，也许是蹒跚学步就开始，厨房始终就是生活里最重要的地方，因为，厨房里有妈妈，一天之中，妈妈最常待在厨房工作。

所以，蹒跚学步的时候，就知道到厨房找妈妈找食物找家里那群猫儿，妈妈总是顺手给我一团面粉、几片菜叶，作为扮家家酒的材料。玩啊玩的，家家酒好像没有玩多久，就顺势上了台面，挤在兄姊们当中，有样学样地自然做起了厨工。因此，每回有朋友问我，“你从什么时候开始学做菜的？”往往我答不出来。我是什么时候开始学的？几岁？几年级？真正开始做菜是哪一次呢？

从小在厨房里、在菜市场跟着母亲进进出出的，青菜买来摘下嫩叶、猪肉买来拔毛去皮、活鱼买来开肠剖肚去鳞抹干，一道道程序，看多了再跟着演练也就会了，所以很自然地，也不一定是哪一天，母亲就说你去把青菜炒一炒，我们就依样去炒一盘菜出来，母亲说炉子上的牛肉去搅一下，我们就听话照做了，回想起来，似乎从来没有怎么正正经经地问过她这菜怎么做，那菜怎么做。

童年时期家里有请人帮忙做家事，那些小姑娘大多是从她们十多岁时，什么都不会做就从乡下来到我家。母亲很会教，几年工夫，几乎每一个从我家里出去要回乡或是去嫁人的，都练就一手烧菜的好功夫，当然不仅如此，从未受过学校教育的她们，大多还在我家学会了读书写字，后来有几位和我们家人都成了好朋友，多年后，我曾试探性地问她们有没有兴趣做个生意开个餐厅，像秀兰小馆那样的，她们大多后来生活得不错，无意再辛苦开店。

我自己是从什么时候开始独立掌厨的？是因为家里状况走下坡，不再请人帮忙家事开始的吗？那是什么时候的事？十岁十一岁？

也曾经有朋友问我，你会做菜，是不是因为小时候家里会打麻将，所以很早就得掌厨伺候牌局？这句话大约说对了一半，事实并不全然这样。虽然有时候家里有牌局，我们孩子们会帮着弄弄菜什么的，不过大部分的菜色

事前就已准备了七八分，临到上桌，下锅热炒最后几个菜其实很轻松。

我的母亲非常能干，但是算起来并不是很勤劳的那一型，记忆里，她很少煮早餐给我们吃，因此兄弟姊妹们几乎都没有吃早餐的习惯，不过我们倒是一个个长得都还不错。那时候，早上去上学，同学的便当几乎都还是温热的，因为是他们妈妈或祖母一早就起来做的，所以他们有时候故意不蒸便当，上午第二节下课就打开便当来吃了。但是我们早上带去的便当一定是冰的或是冷的，是用前晚剩下的菜肴来装便当的，几乎前一天的晚餐菜和第二天的便当菜一定是相同的。

可是记忆中，从初中开始，就有同学老要抢我的便当吃，尤其是坐在我前面的那个同学。记得她的便当，永远是一块煮得很老、切得四四方方的红烧肉，一块煎得也整整齐齐的煎蛋，一些高丽菜，她说是她祖母每天早上起来做的，家里每个小孩都一样，男生的便当大一些，女生的小一些。偶尔一两次，她带几个豆皮寿司，轮不到她吃，一定很快就被我们抢光，其他时候，倒是很少人觊觎她的便当，尤其那块红烧肉，我吃过几次，很硬很干，比起我母亲的红烧蹄髈当然是有些逊色。

她看我每天便当菜色不同，非常羡慕，其实大部分时候我却不觉得有什么特别好欣喜的，不过就是前一晚的剩菜，随便装一装，母亲是绝不会早上起来给我们做便当的。可是同学却觉得菜和饭好软好好吃。

后来我才体会出缘由，母亲做的多是江浙菜，江浙菜又以炖菜占了很大的比例，比较不怕蒸了又蒸，台菜基本上承袭了部分日式的传统，菜色其实以冷食为主，不大适合一蒸再蒸，所以有些同学根本从来不蒸便当，也当然必须勤劳的家庭主妇每天天不亮就起床做便当，并煮一家大小的早餐。

也许因为他们的母亲、祖母都很勤劳，所以从来轮不到他们下厨，在我家，虽然母亲主持家务，可是母亲从不觉得厨房是她的专利地盘，并不会一手包揽所有家事，仍会分派我们工作。她很少说“小孩子不要乱动”，从不怕我们把东西弄坏了，因此我们很有机会学习，所以我也理所当然认为别人家也是差不多的情况。后来有时候我请朋友在厨房里帮点小忙，发现他们连些厨房里的基本动作都不会，例如说削姜皮，不懂拿刀背来刮，例如说荷包蛋，一煎就破，这时候的我，真的有些吃惊。我一向以为，以我的年龄来说，都经历过以前外食不多的时候，每个人不都多少会弄上几道菜？后来才渐渐了解，不管男生女生，真的很多人从来没下过厨，在一些家庭里，厨房永远是母亲的专利，即使有些人后来也做了母亲，做菜却还是不怎么灵光。

我不只从母亲处自然地学到了一些厨艺，更重要的是，看到她在做菜时，散发的自信与从容。母亲不论请的是什么客人，不论做的菜好吃不好吃，

优雅从容的态度是首要的条件。

我一直记得母亲穿着晚宴旗袍，在厨房进进出出的样子。那个时代的厨房大都在屋子最畸零的角落，密闭且通风不怎么好，可是她就是能从容悠闲地穿进穿出准备菜肴、招呼宾客，看不出一点忙乱来。因此我虽然从不觉得自己有多会做菜，但是一向胆子大，敢实验、爱请客，所以在朋友间好像算是有一两手的。

可是当朋友来向我学做某道菜时，一直问这材料要放多少，那调味料要不要放，我毕竟非专业出身，做菜完全是跟着母亲土法炼钢，没有受过正统训练，要回答那些问题就很为难了，尤其看到他们拿个笔记本好认真地要记录下来，我就更加着急。

记得张大春的小说《我妹妹》中有一段提到主角妹妹有天心血来潮，拿了摄影机说是要把她奶奶的厨艺记录下来，她一边拍一边问奶奶，做这菜要用多少材料啊？奶奶说："人多就多放点，人少就少放点。"

我觉得奶奶回答得真好，我们那个年代，谁做菜是去学来的？不就看前辈怎么做，不知不觉照着做就会了。烧菜煮饭不就这样吗？哪有食谱这回事？一个傅培梅，不过是电视上的人物，和我们从来扯不上关系。

英国食谱作家伊莉莎白·戴维曾在谈到煎蛋卷（omelette）的时候，说过一段话，我觉得一语中的，她说人人都知道只有一种方法，可以煎出完美的蛋卷，就是自己的那一种。

通常一道成功的菜色，可以透过食谱或专家的说法来完成，但是细节及口味这件事，真是没什么好争辩。伊莉莎白·戴维说的煎蛋卷，换做中国人的比喻，也许用蛋炒饭更为生动明确。

这道在一般中国家庭中最基本的食物，讲究起来学问可大了呢。史学教授、作家也是美食家的逯耀东先生就最喜欢谈蛋炒饭，他写过很多关于蛋炒饭的文章，基本上他认为要鉴定某位厨师的武艺如何，先吃吃他的炒饭再说。蛋炒饭不只是家里没准备菜色时的备位食品，要将一盘饭炒得色香味俱全，一定也是要花工夫、花力气去炒出来的。

说到蛋炒饭，有人做蛋炒饭喜欢先炒蛋再下饭，以便吃起来有蛋的感觉，但是另有一派是先炒饭，再下蛋，以便每一粒饭都可以被蛋包起来。而不仅如此，蛋是先打散再下还是不打散就下，又有不同的派系之争。打散了再倒下去，每粒饭炒出来的颜色可以是相同而均匀的，不打散就直接将整颗蛋丢下去，那么蛋白和蛋黄包裹的饭粒有些是白的、有些是黄的，颜色看起来缤纷美丽些。而用来做蛋炒饭的饭，有一派是冷饭派，有一派是热

饭派，当然所用的饭，要煮到个什么程度，各自的讲究又不相同。所以说什么才是好吃的蛋炒饭，就是自己坚持的那一种。

就像在城市餐厅里，我最不喜欢吃的就是咖啡店内贩卖的商业午餐，往往和朋友意见相左。商业午餐基本上就是以两三样家常小菜配上一碗汤和水果饮料，一般的咖啡店内的厨房，不太有机会用大火大油做菜，不论是和正式的餐厅还是路边摊比，先天上器材就不足。

以家庭主妇的立场来说，出外吃饭，总想吃些好吃的、特别的、家里吃不到的，但是以长期的外食族而言，可能最想吃的是新鲜现炒的菜色，所以中午能够有机会不吃便当，走到咖啡店里吃几道小菜，最觉得幸福。所以什么才是好吃的东西，时间、地点、心情都是因素，做法和材料很多时候反倒不那么重要。

而且，不论讲究与否，做菜的很多细节是食谱上无法记载的。简单地说，每道菜的材料、成分、数量不是每天相同的，即使照着食谱上做出来，味道也不一定一样，毕竟鸡不是同一只鸡、鱼不是同一条鱼，肉质大小不一，火候的拿捏自然就不同。难怪据说有些大餐馆里蒸鱼的师傅，每天就盯着那几只鱼，薪水却比总经理还高，那功夫可不是食谱上说得清楚的呢。

蒸鱼如此，煮鸡如此，蛋卷如此，蛋炒饭也如此，做菜是门艺术，功力实在不是一本食谱可以背得的。基本上，会做菜的人，很多菜色即使没有做过，尝了几口也知三四，其实基本功力是一定的素养，最主要是他们对食材的了解，才能知道什么材料的性质适合怎么变化。

有一个日本电视节目《电视冠军》，往往在一场厨艺大赛中，要决定谁的厨艺好，会请参赛者们到没有约定好的寻常人家的厨房，请他们就现有的食材、家常的烹饪器材做出法国料理或意大利料理。这时就要看那位主厨对食材是不是内行，什么东西经过哪些处理方法，会有不同的滋味和口感出来，而那些参赛者往往都不会令我们失望。

能随机应变的不只是专业厨师，家里的主厨也必须具备这些基本功夫。冰箱里有什么，总能变点花样出来，最主要的，还要有办法能够把前一餐的剩菜，经过加工，变得更好吃也更诱人。而更厉害的是还没有冰箱的年代的那些家庭主妇，要很清楚知道什么菜是可以放过夜的，什么菜要怎么腌怎么卤才好储存。

所以不只是做中国家庭料理，我也爱看西餐食谱、南洋食谱，有些菜色，中西合璧，更添风味。像是圣诞节或感恩节，有时候应朋友要求，感恩节圣诞节烤只火鸡来过个洋人的节庆。可是火鸡个头大，我又没有美国人的

习惯，吃火鸡就只有火鸡，总是旁边还做一堆其他菜色，因此很少一餐就可以把只大火鸡吃完的，甚至常常还会剩下许多，所以到了第二餐，我就把还完整的大片火鸡肉取下来做三明治，第三餐，把剩余下来的肉撕成小块或条状，再和小黄瓜及少许麻油酱油拌在一起，做成山东烧鸡，第四餐如果还有剩，同样撕成小块拌意大利面来吃，鸡骨则和一堆大白菜粉丝熬汤，充分达到一鸡五吃。

一位朋友，做法式甜点，常使的一招是将姜丝和馄饨皮炸过之后，拿来当作可食用的装饰材料，非常特别。

熟知食材的特性，就地取材最是高招。外国菜中式吃法，中国菜同样可以外国吃法，我常用剩菜混以新鲜蔬菜拌成色拉，例如叉烧肉、炸鸡等，甚至是零食点心如受潮的花生、薯片、鱿鱼丝，都可以切丝或再爆炒过、磨碎后加到色拉里使用。至于酱料，同样中西并用，中国的麻油、酱油可都是做貌似色拉酱的秘方。不只如此，只要能吃的就都可以变通，做绍兴醉鸡，我有时候加些中药材下去，红枣、人参、当归、枸杞都很好用，肉桂叶、月桂粉加些下去也无妨，肉骨茶的配方有时候用于煮蔬菜或炖猪脚、炒虾仁什么的。看看柜子里有什么十全大补帖，全给下下去，会有意想不到的风味出现。

此外炖鸡炖肉，先过水之后浸泡冰水，让肉质紧收，这也是从西餐之中学来的方法，以前母亲做菜似乎没这样处理过。

虽然很多时候，菜式可以改良可以创新，但是目前有些雅痞餐厅里有所谓的创意菜，我却不是那么接受。我总觉得菜式有其文化演绎的过程，一道菜经过世代那么多人操练过，呈现出来的必然有其特色，要坏其流、破其体，必须有相当的道理。虽然我爱实验，但是失败的机率也不算少，做不成功，没人看到就算了，可是有些创意菜，改良得不三不四，更生气的是往往价格三级跳，就令人觉得还是老老实实做出来好。更有些时候，一些标榜古早味的餐厅，却跳过原有的复杂程序，以速成的方式推出所谓的乡土料理，看了更让人生气。

日本人做和风法国菜或日式意大利料理，在一些出色的餐厅里，算是做得非常融合，基本上，主厨对食材的特性有了充分了解，才下手处理融合东西风味。目前颇流行的意大利式生鱼片（Carpaccio），将生鱼片和意大利式腌菜，如彩色椒混在一起，美观又可口；还有夏威夷式生鱼片（Ahi Poke），其中的生鱼片不论是先用酱油浸过，还是将表皮稍稍煎过，加上磨碎的夏威夷坚果等混合凉拌，各有不同风味。

说到酱油，以前做菜一瓶酱油从头到底，现在冰箱里、架子上，七七八八摆了台式的、沪式的、粤式的、日式的各种不同口味的酱油，其他无国界

的调味料更是林林总总，所以做菜时，常常心血来潮，这放几匙，那加几滴，朋友看我做菜，以为这是我独家秘方，拿个笔记本要记下来，我不是藏私，只是要他不必那么规矩照做，有些调味料不是家家户户常用的，大可不必为了那几滴就去买一罐，现成的有什么加什么。经验、创意和灵感在很多时候也很重要，当然这失败的风险可能就大得多，但是我宁愿这样，每人口味不同，做菜的人每天心情也不同。

做菜和雕琢一件艺术品一样，除了基本功夫基本步骤基本材料好不好，灵感和心情也占了很大的比例。有些时候，同样的材料和火候，做出来的口味就是不尽相同，愈是紧张急躁，愈是做不成功。号称我的拿手菜“红烧牛肉”，就曾在美食家面前大失手过，让我颜面扫地。

我喜欢品尝不同菜色，也常把食谱里的中外名菜，乱加添材料或改变材料，朋友知道我的实验胆量，常送来一些他们去某地旅游时买回来却不会使用的当地土产和食材给我，尤其是香料类的。我的食物柜里常有很多奇怪的食材，有些闻名已久却不曾见过，有些异常珍贵舍不得用放到过期，更多的是不知要拿来做什么，买回来的人不忍心丢它，想减轻他们的罪恶感，转一手送来给我，想我总有能力处理，可我本领没有这么大，常常最后还是进了垃圾桶。不过这种事，我也做过不少，当时见猎心喜，不知好歹地买回来，结果实用性可想而知。

夏威夷式鲔鱼生鱼片（**Ahi Poke**）

材料/鲔鱼生鱼片（切成一口大小方块）、辣椒（剁碎）、花生（去皮磨碎）、青葱（切花）

调味料/酱油、麻油

做法/1.用大碗将调味料混合，将生鱼片放入，以每块鱼肉都能浸到酱料为原则，包保鲜膜置入冰箱两小时。2.取出和花生细碎颗粒及青葱拌和，装盘时，可用各种生菜装饰，亦可炒香芝麻撒上。剩下的调味料可做其他色拉拌酱。

有些不怕死的朋友，说是很愿意当我的白老鼠，可是爱面子的我，总也还是会先做一些有把握的菜准备着。做菜宴客怕临场失手，我觉得冷盘是最好运用的。不论中外菜色，冷菜由于事前可以做好，现场的考验就不必占那么大的比重，同时也可以是上菜之间的调剂。

江浙菜里所谓的几小件几小盆之类的，占了很大比例。烤麸、油焖笋、葱烤鲫鱼、醉鸡等等，都是可以事前先做好的，做不好就不拿出来，反正中

国菜宴客，前菜冷菜或主菜都有很多道，一场宴席之后，菜一定会剩下很多，所以多一样少一样好像没有什么关系。不只如此，江浙菜炖菜多，事前作业大约就做到七八分熟，所以上桌之前主厨心里大约也有个谱，宴客时失手的机会不多。潮州菜里的打冷，台菜里的黑白切，同样是可以事前做好，到时切好或稍烫一下就端上桌的。若说远一些的，意大利酸菜，如腌过的甜椒、茄子、西红柿等等，是在餐点之中必备且占有很重要位置的前菜；西班牙冷菜更是在很多时候可以取代主菜的，在西班牙餐馆只吃预先做好的冷菜一点也不奇怪。

在美国吃火鸡吃牛排，主厨的风险就比较大，前菜多半只是点缀，主菜一道或两道，失手了就很难补救。中国菜圆桌吃，十个人总有八道、十道菜共同分享，这道不合口味吃那道就是了，选择机会多。不过我有一次在伦敦的中餐馆，看到一桌老外，各人点各人要吃的，结果一桌子上同时来了五条红烧鱼、四盘虾仁炒蛋，你不能说他们不对，但是看着他们每个人对着一盘菜那样吃，实在有些怪异，也怕他们咸死。当然，也许我们吃西餐的时候，你一口我一口，你点的鱼和我点的肉混着吃，他们更受不了呢。

我有时候觉得做菜和开车一样，很多人都会，但是有人每天做菜，却始终做不好，有人开了一辈子车，车子就是开得不够帅。

我对某些大厨，每每说到什么菜色加了什么秘方的不能公开，便嗤之以鼻，做菜的秘方在手顺，手感对了，自然就做得出色，说是配料有秘方，不如说做菜的方法有诀窍，有什么不能公开的秘方嘛！如果拿了秘方，就能做得一模一样，那有什么了不起？也有时候听说某某食物里放了二十多种秘密配料，我倒觉得，一种口味之中，掺了二十多种材料下去，那么就一定不是什么秘方，不过就是个大杂烩罢了，五味杂陈，有什么稀奇呢？所谓的秘方，很多时候就是应用一些药材和香料。如何应用？多试试吧，大麻和罂粟花籽不也都被应用到食材里了吗？

一道好吃的菜不只是配方而已，师傅的手艺才是本领。像蛋炒饭啊，有什么特殊的材料吗？我们一般人炒得出来吗？每家馆子店里都炒得出香喷喷活跳跳的蛋炒饭吗？我相信有些诀窍真的不是大厨藏私，实在是很难传授。好吃的菜色厨师的功力占了大半，尤其现代人，忙了一天，大部分不愿再花心思做上一道菜，草草达到果腹的目的就罢了，哪里用得到什么秘方呢？秘方就是花力气去做，不花力气再多的秘方也是没有用。

做一道好菜，材料、顺序之外，工具当然也是最重要的。我总以为中国人用的那把大菜刀是全世界最好用的烹饪用具，一把刀可以剁骨、可以切丝、可以削皮、可以将菜处理到最细的部分。不像西餐用刀，切肉的切鱼的切香料的压大蒜的，一个厨房里，各种不同的菜刀一字排开。中国人就那么一把或两把，依不同的习惯分大一些的和小一些的，有时候相同的菜

刀左右开弓，但基本上重量一定要够，否则太轻的菜刀不好剁碎食材。

小时候，厨房里总有刮鱼鳞的刨子、拔猪毛的夹子，但是现在鱼鳞、猪毛大多在市场里就处理好，一般家里厨房倒都不见这些小道具了。

我最羡慕大厨师们用的那把大勺子，一把勺子、一个圆锅，一切搞定。大厨们是不用锅铲的，锅铲容易把菜铲碎。我的功力没那么高深，若怕锅铲弄碎完整的食材，常用的道具则是一双长筷子，筷子可以下面、可以炒菜、可以翻搅煮物，也可以检验菜的熟烂程度和油的温度，相当万能。

说筷子万能，这又是中国人的骄傲，吃饭一双筷子搞定，如果筷子拿得够标准，什么细小的菜屑肉末饭粒都可以夹得起来，西餐里刀啊叉啊地排一排，和筷子比较起来，使用上功能有些不足。当然吃西餐里的牛排、色拉，用筷子是有些儿尴尬，不过日本人也常用筷子吃牛排吃色拉，事前将牛排切好色拉切细，一样能吃得优雅。

吃饭做菜，先了解材料的属性，自然就能运用自如；发现属于自己喜欢的那份蛋卷，那就是你的秘方。

阳光、猫与火腿

> 那样一个暖阳初露的午后，年节的喧哗已经过去……院子里也安静得几乎要听到花开的声音，熏肉的香气却远远超过花香，吸引了远近的大小猫儿们，大伙安静地守候着那一串串冒出油的腊肠、火腿。

一直不能忘记童年时的一幅景象。庭院里晒衣架上，整齐地吊着一串火腿、香肠、腊肉。开春的第一道阳光下，那些放了跨年的南北货，在暖和的阳光烘烤下冒出发亮的油光，架子底下，却排着更长一队的野猫，巴巴地仰着头，看着香气四溢的火腿、腊肉，一动也不动地蹲在那里，而屋子里，落地窗边，太阳照得到的地板上，家里养的猫懒散地躺在那里，隔着玻璃窗，却又不时瞪着窗外庭院里那一串串的火腿、腊肉，或是瞪着那一群猫儿们，不让它们轻举妄动。

那样一个暖阳初露的午后，年节的喧哗已经过去，寒假也已经结束，屋子里静悄悄的，院子里也安静得几乎要听到花开的声音，熏肉的香气却远远超过花香，吸引了远近的大小猫儿们，大伙安静地守候着那一串串冒出油的腊肠、火腿。

在五○、六○年代，台北也还没有什么高楼大厦，阳光充足，开春的三月天，苍蝇蚊虫还不多，正是将摆放了一两个月还舍不得吃完的腊肉、火腿、香肠拿出来晒的好天气。那年头，那些年货和一些珍贵的东西，好像永远不曾趁着新鲜快快解决了它，总是要把好端端的材料，摆放到端午之后，表皮开始有些长霉，才会全部吃完，所以这期间便要一次两次趁好天气拿出来晒太阳。

晒太阳的时候，猫儿们除了可以闻一整天的香味，只能偶尔舔到一些滴下来的油脂，主人是绝不会粗心到把那么珍贵的食材挂在让猫们有机可乘的高度，可是闲来无事、不常有好吃的猫儿们，大约总也抱着望梅止渴的心情，整天就那样安静地蹲在竹竿下，守候着那一串串诱人的腊肠。

那样一个安静的下午，母亲还在午睡，或是手上织着一件又一件美丽的毛衣，阳光、火腿和猫咪，还有我的童年。那时我并不知道，从来衣食无缺的我有一个和别人不大一样的童年。因此每回我把那样的童年场景讲给别人听时，朋友都觉得在那个物资普遍缺乏的年代，这样的童年景象实在相当地超现实，听起来像一个电影场景，但是那确是我童年印记中最深刻的印象之一。

那是过年之后的剩余年货，在年前，哥哥姊姊们便调皮地在某些别人送来的火腿上做记号。那年代，逢年过节，妈妈总是忙着和亲朋好友交换年节礼物，来来往往的就是那些腊味年货，一只送到某家的火腿，辗转好几手，又回到了我们家，一盒香肠腊味，转到快要发霉。送来送去的年货，我们看记号便知道，进过家门几回，大家笑得乐不可支。那样的礼尚往来的游戏，每个年节都要上演好几回，奇怪那些亲朋好友明知道却还总是要玩这种游戏，最后到底谁吃到了？总是要等到四月五月端午过后还没吃完，讲礼俗讲了半天，其实是讲面子，谁也没占到谁的便宜。

可是当自己年纪到某个阶段时，蓦然发现，自己早就具备了这方面的慧根，甚至有过之无不及，平时没事就常和朋友互报好康[注]地相约去吃，去买一盒糕饼、半只土鸡、一块榨菜、几瓶自家酿的梅酒、一些特别的调味料，某些好久不见的古早味也分来分去不嫌烦。到了年节，手上有什么好料，或做了什么好吃的，更是呼朋引伴地相约在某人家或我们熟识的咖啡店里，把各家的货色一样一样摊开来彼此交换，状况激烈。我们说总有一天要大家都把车子开到一块空地上，把行李箱打开来回到市集以物易物的时代。更有一回，我胆子不小地约了十几个人一同采购一同做年菜，活生生把个进口大冰箱给压到隔板架都垮了，盛况不亚于母亲当年，儿子在旁同样扮演不屑的角色。

香肠火腿之外，年节之后，晒棉被、换椅套又是另一件大事。冬天远去，春暖花开，棉被、椅套随着季节亦要更换。总是接连着几个好天，晒火腿、晒棉被、换椅套，甚至是换窗帘。依着时序，椅套和窗帘也配上不同的花色，但是拆下来、装上去却是一件件大工程。那个年代，也还没有被套发明，所有棉被套都要一针一线用手缝上去，换洗一次便要缝一次。最喜欢母亲将棉被铺在地板上缝被套的时节，我们可以趁机躺在上面打几个滚，在母亲斥责之前，又一溜烟地飞逃出去。那些温暖的记忆，仿佛一辈子就这样储存在脑海里，永不磨灭，甚至那些气味，火腿腊肠被太阳烘晒之后的油香味，浆过且残留着晒过太阳味道的被套，交织出一份童年的滋味。

回忆童年，最容易想起的气味，广告词上不都说，有妈妈的味道。我的朋友小陆，她在香港出生，三岁时迁居台湾，对于童年的香港，她说不曾有印象，但是二十多年后她第一次回到香港，闻到了巷子里传来虾酱炒空心菜的味道，她确定这是她居住过的城市。

台湾开放去大陆探亲那一年，我第一次到杭州，事先未曾写信通电话便直接闯到从未谋面的姑妈家，一时之间我这个台湾出生的嫡亲的侄女儿当然把亲戚们搞得人仰马翻，除了问候和聊家族的老事新事，匆忙中表嫂端出来一碗放了糖的水潽蛋，我一看便立刻感受到这是爸爸的老家。小时候家

里来了不速之客，最快最简易的就是煮一碗糖水再打两个蛋下去，这甜的水潽蛋，我们称为糖蛋，也是父亲唯一会做的一道点心。

父亲是早一辈的中国老爷，不曾下过厨房，但是那一天，二嫂生孩子，父亲头一次抱孙子，高兴得不得了，自己跑到厨房去，找了个小锅子，要我帮他点瓦斯，就煮了那么两个蛋，然后要我立刻端去产房给二嫂进补。那是第一次也几乎是唯一的一次看见父亲下厨，做了那碗糖蛋，就和杭州表嫂端出来的点心是一模一样的。那两个蛋，其实我们好多年没吃过了，我一面吃，姑妈一面急着要将四十年来的家族生活、四十年的思念和苦难一次说个够，四十年的那一碗糖蛋在嘴里，真是百般滋味。

食物和记忆的关系真是最最密不可分。从小到大，绿豆汤是家里常见的点心之一，但印象最深的却是六○年代，家家户户半夜看电视转播的棒球赛，不管是少棒、青棒还是青少棒。那时候父亲身体已经很不行了，可是他撑着半夜要起来看球赛，准备要看的那天下午，他便会催我去煮绿豆汤，半夜球赛开打，一到第二局开始，便叫我去热一些来吃，好像吃了才好给球队加油。所以后来每回喝绿豆汤，就觉得要打开电视来看看是不是有球赛。记忆中，某些食物和某些事情总是连成一串。

那一回去上海，满街的招牌都是非常熟悉的名字，有些是听母亲说过多少遍的，有些是童年时期台北衡阳街（更早名为上海路）一带的那些熟食店、杂货店的名字，“老大昌”“老天禄”“和兴”“五芳斋”“采芝斋”“伍中行”。仔细瞧瞧，多是小时候家里逢年过节常见的点心零食。

那些零食和台湾鹿港“玉珍斋”可大不一样。桂花凉糕、山楂糕、芝麻花生酥、玫瑰松子软糖、椒切片、雪片糕、条豆糕、方糕、枣泥酥饼、玫瑰酥糖、花生酥糖、玫瑰瓜子、甘草瓜子等等。基本上沪式茶点和台式茶点我觉得最大的不同在香料，玉珍斋的酥糖酥饼有一种特殊的台式糕饼香气，咬一口就知道这是台式的点心，上海式的香气则是另一种，同样是酥皮、猪油做的，好吃的也同样讲究细腻的口感，但吃起来就是不一样。

在这些糕饼之中，我觉得最奇怪的是玫瑰瓜子。一粒粒比一般的酱油瓜子小一半的小小圆圆的西瓜子，炒得甜甜带玫瑰香气，可是非常难咬，技术不好的很难像啃酱油瓜子一样，对准尖端一咬下去分成两瓣。没受过训练的人，牙齿再利，也是咬得一嘴碎壳，壳肉难分，不知是吞下去还是吐出来的好。但是如果会嗑，嗑的人同样风雅绰约，可以咬开完整的两瓣壳，剩下果肉的滋味细嫩香甜，也许这就是上海人没事找事嗑这瓜子的缘由。记得读过一篇逯耀东先生的文章讲到瓜子，他说北京曾有一个炒瓜子评比活动，比的时候，不只数百种瓜子一字排开，任君品尝，有女同志数名，着旗袍披着某品牌瓜子的彩带，也一字排开，想着那会场的声音及景象，说不出的滑稽之感。现在台湾人聚餐不再流行嗑瓜子，连婚宴上也不常见

这道文明或不文明的零食了。

江浙式的那些糕糕点点，花样还真繁多，有的现吃，有的可以放久，现在在台北除了在专门店有卖，很少在其他地方看到，可见就算江浙菜广为流传，江浙茶食却日渐式微。近年来我到上海那些点心店，看着那些好像摆了很久的糕点，引不起多大的购买欲，也许这些茶食卖相不够现代，和讲新鲜讲美观的西式日式现代点心不能相比。

再走进饭馆，更清楚明白了母亲从前为什么炒青菜也放糖放水去煮，源头就在这儿。有些餐厅，不管是什么青菜，每一道都煮得软软烂烂的，就和早年时家里餐桌上的菜色一样。可是在台湾居住了大半辈子的母亲，那年回上海杭州探亲回来说，那些菜又油又咸的，口味太重吃不惯了。母亲一定找到她童年的滋味了，但是她不得不承认她也改变了。不过那是刚开放时候的事了，最近一两年再去上海，着实吃到了些好东西，十里洋场的时代似乎就快回来了，“文革”中被革掉的那些走资厨子，留下来的，有强盛的生存能力，恐怕要不了多久，上海必然成为世界性的美食天堂。

母亲没有等到十里洋场风华再现的时代，她对故乡似乎没有什么浪漫的憧憬，那一趟回乡之旅之后，也不曾说要再回去，只依然和说着上海口音国语的老友们打着十六张台湾麻将，他们一群老先生老太太安心地吃她渐渐变调的台式沪菜，餐桌上愈来愈少见以前永远存在着的那一盘炒得烂烂的青梗菜（或青江菜）。

记得我童年时代，母亲对台湾的青菜似乎认识还不清楚，餐桌上永远一盘菜叶都炒成黑色的青梗菜。偶尔见到她买一把空心菜回来，她就像摘豆苗一样，把梗子的部分丢掉，留下叶子炒来吃，所以小时候我们认为台湾蕹菜一点也不好吃。直到我十多岁时，有一天在报纸上看到一篇文章谈空心菜，我才大吃一惊，原来我们一直“吃错了”，空心菜好吃的是梗子，结果全被我们给摘掉了。我把报纸拿给母亲看，母亲看了半天，悻悻然地说，梗子那么硬怎么会好吃？结果下回菜叶子是丢了，可是剩下的梗子她还是放水下去煮，想把空心菜梗煮到烂。不记得我家是多久以后才觉悟到餐桌上的空心菜是可以那么三两下快炒上桌的。

母亲的快炒其实很有两下子，韭黄鳝鱼、腰花虾仁、豌豆牛肉，都炒得刚熟又嫩，入口即化，可是为什么炒个青菜就炒成那样呢？习惯性吧？母亲吃东西细，凡稍微粗的东西，就觉得要想法把它煮烂，也许母亲那一代的人牙齿比较不好吧！会吗？母亲生就一口好牙，七十岁还啃甘蔗，连甘蔗结都啃下去。

做菜、吃菜习惯的改变，源自环境背景的演变。我曾在台北街头的麦当劳，见过摄影名家郎静山先生，那时他九十多岁了，蓄着标志式的长胡子

吃汉堡，那津津有味的劲儿，让人不必怀疑麦当劳的美味。场合心情永远是影响美味的第一要件，要一味地说麦当劳是快餐，是低阶的食物，倒也不必。

十多年前刚开放大陆探亲，北京第一家麦当劳也才刚开幕，我在店门口，看到两个向麦当劳飞奔而来的年轻老外，脸上尽是那种重见亲人的喜悦。那时北京也还相当不国际化，即使是我们说中文的走进餐厅也往往好几回还不得要领，你说要一碗白饭，服务生便问你要几两啊？于是绞尽脑汁，一直想小时候去市场买鱼买肉时的单位怎么算，总想找到个接近的单位说出来不至于太离谱。因此那时很能想象那两个老外在一般餐馆受到的挫折，所以看到麦当劳如见亲娘。可是我发现那两个老外的喜悦没几分钟就又被打败了，他们在贩卖处比手画脚了好久，不知道又出了什么问题，直到我快吃完（其实会走进去是因为要找一号），才看到他们端着食物坐下来，脸上不见刚才的喜悦，但终究是吃到了。当然，不出几年这景象就大大改观，北京麦当劳的服务生对那些川流不息的阿豆仔注可是态度自然得和在美国没两样。在异乡找寻自己熟悉的食物气味，是一种思乡也是一份安全，麦当劳保证了一种口味，一种不会饿死的口味，只要你还有钱。

倒是我们，在时髦多元的台湾社会这个移民大熔炉里成长，反倒习惯了很多不同的食物。一位祖籍上海的朋友，每每和他约吃饭，都在台北那几家数得出来的江浙馆，当我听说他要回到离开时仅襁褓中的家乡时，我以为他一定去寻访家乡的美味菜肴，不料他返乡归来时却对我说，他在上海几天，去的馆子是永和豆浆、麦当劳，喝的咖啡是哈根达斯、真锅咖啡。我惊讶得说不出话来，问他怎么会这样呢？他说他一个人，进馆子点菜吃饭很奇怪，想吃碗面什么的，却突然想念起台湾的食物，家乡变成了异乡，一个人流离失所，唯有熟悉的麦当劳、永和豆浆是依靠。

连锁店给了我们熟悉和安全，却必然取代了某一种过去。二十年前，去纽约旅行，迷恋上那里的东村、格林威治村和苏荷区，每天傍晚，在那里工作、念书、流浪或旅行的朋友，不必相约，就会准时出现在某几个特定的街口、咖啡馆、蓝调pub、画廊或是公园一角。二十年后，再去格林威治，熟悉的咖啡店全不见了，只见一家家不想进去的星巴克、西雅图咖啡和时髦的意大利风熟食店。那些店不是不熟悉，可是它不存在于浪漫的回忆里，也许那些个人风格店的消失，却反倒留住了一种永不消褪的青春。如果，格林威治还留存在那个年代，那个调调，抚今追昔的感伤，会是狼狈而不只惆怅。

确实，我在朋友的母亲家看到他们家常的菜肴就和童年时我家餐桌上大盘小盘摆满一桌的情况相似，亲切感中却也带有一些凄凉，我明白他年迈的母亲还活在过去的时代里。

味蕾的感觉无法留存在具象的形态中，却永恒存在记忆里，那几个春日阳光午后的气味，依然时时浮现在我的生活中，永不消逝。

---

1. “好康”意即“好的、值得推荐的东西”。——编者注
2. 意指“外国人”。——编者注

母亲与西瓜

母亲吃西瓜不论季节，许是因为她有喉咙痛的老毛病，每回她说“我的喉咙狗狗叫”，就是她感觉喉头不舒服要找西瓜吃的时候了。

江浙人似乎天生体热，很怕火气。母亲酷爱吃清凉的食物降火，尤其对于西瓜，几乎到了一种迷信的地步。母亲吃西瓜不论季节，许是因为她有喉咙痛的老毛病，每回她说“我的喉咙狗狗叫（音译，是不是上海话我就不知道了）”，就是她感觉喉头不舒服要找西瓜吃的时候了。

母亲买西瓜实在是一绝，她和市场口那个卖水果的老头儿就像一对老冤家。就我看来，他卖了她几十年又贵又不好吃的水果，她却买了他几十年的水果，从他中年买到头发斑白，其中我母亲最常买的就是西瓜，只要是一个（或半个）吃完，就立刻补货。可是尽管我母亲是一个那么忠实的老顾客，卖水果的老头儿却从不对她客气，往往拿最不怎么样的水果给她，母亲有时候吃到生气，便捧着个大西瓜跑去找他算账。母亲的算账方法很特别，往往把烂西瓜往他摊子上一丢，说一声“喏，请你吃”，人便跑到市场里去买菜了，而那老头儿便看也不看地把西瓜往他身后的垃圾桶一丢，两个人一送一丢挺顺的，等我母亲从市场兜了一圈出来，回到水果摊，老头儿便会拿出一个新的西瓜给她，而我软心肠的母亲，便会又买了一大堆其他的水果，总之羊毛出在羊身上，其他的水果算起来就相当贵了。

母亲年纪大了，抱不动西瓜，就差我把烂西瓜送去给老头儿，她交代我要学她的样儿，把西瓜拿去请老头儿吃，脸皮薄的我总做不出来，每每说了半天，只能说到，我妈妈说这个西瓜不好吃，老头儿便换一个给我，不过还是照收我的钱，我回去禀告母亲之后，她也不啰嗦，不怪老头儿，只怪她女儿怎么那么没出息。其实依我看，不论是我还是我母亲，都没有占到老头儿一丝便宜，只是算法不同罢了。

虽然我很生气那老头儿卖的水果太贵，可是也真拿他没办法，因为那是住家附近唯一打电话就可以叫货的水果店，母亲年纪大了，常常没有体力出门买菜，我们也没有办法二十四小时陪她，她用电话买水果，有时也托他买些其他的菜色，老头儿或者他徒弟都是母亲可以放心让他们把货直接送进厨房的人。不过后来老头儿也老了，他把水果店收了，母亲却仿佛失去了一个什么好友，没什么人可以和她做个买卖，再斗嘴斗上好几天的。

老头儿不卖水果，但仍是住在街上，我们还是常在街上看到他骑着往日那

辆送货的脚踏车晃来晃去，他那时就变得亲切多了，少了做生意时计较的脸色，会和我们打招呼。

市场的水果摊收掉了之后，里面的菜贩子也一个一个收摊了，老一代的做不动了，年轻的不想接手，后来仅只剩了几个小摊，母亲总是用电话买菜，没看到实体，电话里想到什么就点什么，常常买了一堆搭配不起来的菜，姊姊和我要下厨时，总要对着一冰箱的奇怪材料不知怎么办。

老头儿的水果摊没了，可是母亲却还是想吃西瓜。西瓜在台湾还算是普遍的水果，只要是春夏秋三季都还好办，但是冬天可就惨了，她说要吃西瓜，我们就愁眉苦脸，想移民去嘉义、宜兰还是什么地方，不过移民尚未成功，她却总有办法先找到西瓜。

冬天的西瓜大多不好吃，切开来白白的，她就说当药吃嘛，问题是药丸一口就吞下去了，难吃的西瓜没那么容易下咽，更何况她吃东西永远只吃几口，不多吃，那剩下的西瓜就成了全家的大灾难，高价买来的西瓜总不能随便丢掉吧，只好大家你一块我一片努力解决掉，偶尔将它榨成汁，不甜又不甘愿加糖的西瓜汁实在也不怎么样。后来我告诉我的一位好友说我妈爱吃西瓜，她每每在岁末寒冬之季，开着车子，一间间水果店去询问，总有办法找来还不错的西瓜，很会巴结我妈。

西瓜之外，母亲还迷信台湾的甘蔗。母亲一直有扁桃腺肿大的毛病，所以老是在找清火的食物。小时候每到夏天，她就煮一锅荸荠甘蔗汤。首先将荸荠洗净，甘蔗切成小段再对破四份，和荸荠一起连皮煮，煮了一锅红褐色的水，要我们喝，说是有清火化痰作用。甘蔗荸荠煮出来的汤果然又香又甜，一会儿就被我们喝光了，剩下一颗颗没剥皮的荸荠和一节节没去皮的甘蔗，就是我们的点心，我们懒得拿刀一个个削来吃，往往围着垃圾桶便啃起来，就用牙齿啃，要啃完那锅还真不容易，可是每次也都这么啃得干干净净。

母亲另有一道清火秘方，就是将绿豆洗净，用水煮开，一煮开就关火，然后喝那清爽没放糖的绿豆汤。小时候觉得那汤汁淡而无味，很不爱喝，母亲又说，就当作药来吃吧。明明是好吃的东西，要当成药来吃，这不找麻烦吗？

偶尔枇杷季节，她也把枇杷皮剥了，炖冰糖吃，或是盛夏时分，院子里的昙花开了，便在它最盛开的时候剪下，同样和冰糖炖来吃，秋天时就用去皮的梨来炖冰糖，据说都是对肺有帮助。

虽是这样，母亲却不大懂食补，一碗猪肝汤就是最补的菜，后来饲料猪出

笼，大家都说少吃猪肝，肝脏会将不好的化学成分都吸收进去，母亲偶尔买块猪肝回来，我就气得要命，她说补一补嘛，我就说那是毒药啊补什么补，母女又是一场斗嘴。

其实家里很少补这补那的，母亲只知降火，很少热补，就算是我们姊妹嫂子生孩子，母亲也没有弄过什么炖补的中药材，也许是家里餐桌一向营养丰富，从来不觉得缺了什么，我也一直对那些补品的味道颇不习惯。记得读中学时一次被老师叫到她家去补课，刚好碰到冬至，台湾人的大补日，老师的妈妈大概看到我瘦瘦干干的（那个年代被联考整得谁不是那可怜兮兮的样子），便端了一碗中药材炖的大补汤来给我。那绝对是最精华最补的一碗，可是老天，那掺了不知什么药材的，我远远闻到那气味便想吐了，但那情况能不吃吗？我勉强吃一口，便趁老师没注意到就把它吐在手帕上，我当然知道那是昂贵的材料炖出来的，穷人家想死也吃不到的，可是那气味实在是难以下咽，直到现在老师的名字都忘了，那气味却依稀记得。不过二十年后，人生阅历毕竟是多了，口味也变得更开放，麻油鸡、枸杞鸡、当归鸭、四神汤、四物炖鲈鳗、新加坡肉骨茶什么大补汤统统来者不拒，而且也学着煮，以前觉得难以下咽的气味，现在倒觉得香气诱人。

本来就是，法国菜、意大利菜、印度菜、泰国菜、中东菜都很敢尝试，为什么药膳就不行呢？不过我知道有些人对口味的固执是永不改变的。有人出国旅行，一定要带个电饭锅，两天没有吃到白米饭就要发脾气的。一位旅美多年的老友说：“我总觉得在美国没有一天吃饱过。”他还抱怨美国汉堡，说：“一个汉堡吃不饱，两个又太多。”他每年一定两三次回台湾来大吃大喝一番，补够元气，才心满意足地回美国去干活，这恐怕是当年怀着美国梦到美洲大陆去的他们所没有想到的。

母亲幸好住在盛产西瓜的台湾，虽然枇杷、甘蔗都被她炖来吃，还好没有把西瓜给下锅了。说到水果做食材，和其他的菜色混在一起烹煮，最著名的应该是菠萝吧。菠萝炒肉、菠萝炒饭、菠萝炖汤似乎都是很开胃的菜色。广东人的木瓜炖奶做点心也很有特色。不过木瓜做食材，则大多是作为调味料，木瓜拿来炖肉是因为其中有木瓜素可以把肉快些炖烂。不过母亲似乎不曾这么做过，顶多只在炒牛肉片上洒上一些木瓜粉，保持肉片的鲜嫩度。

我不记得母亲用过什么水果来做菜，顶多在色拉里加些苹果。她吃的水果仍是凉性的多，荔枝、芒果、葡萄、樱桃都是几颗或少量，我贪吃不肯节制，每每一吃就上火，喉咙痛得哇哇叫，直向她抱怨让我遗传她的热体质。不过我吃螃蟹时就比别人略胜一筹，广东人吃螃蟹，吃完一定喝杯姜汤，一位朋友说他有次多吃了一些，竟脸色发青，快要昏倒，我倒是一点也不怕螃蟹吃到胃寒。

除了对西瓜、甘蔗情有独钟，秋天的时候，母亲最爱吃柿子。“柿子捡软的吃”，这句话不知是哪里的俗语，母亲真就爱吃软柿，软软烂烂的柿子，她可以小心翼翼地剥去外皮，留下薄薄的皮膜包住果肉，年幼的孙儿不知她剥皮的辛苦，拿起来就往嘴里塞，母亲欣喜地看着他们贪食的馋相，尤其是咬到中心那一个软核发出来“叽叽咯咯”的声音时，很满足地笑起来。

母亲过世之后，我也搬离了和她同住了三十多年的那条街，最近路过原来每天母亲去的那个小菜场（母亲都这么称呼那个菜市场），原有的菜摊子一个一个都不见了，竟然变成一个卖古董的市集。放眼望去，年轻的雅痞族、观光客在那里走动，那些从前卖菜卖肉卖水果的街坊邻居到哪里去了呢？记得母亲年纪大了之后，偶尔走到市场里，和我同样在那条街上长大的、卖菜的小姐总是先洗个大大红红的西红柿塞在她手里。我还记得卖猪肉的老板出来选里长时，家家户户给他敲锣打鼓的热闹，还有当选之后，喝得满脸红通通的来给母亲谢票。

小菜场没了，街上冒出一家家的新餐厅，也间有几间水果店，每每经过那里，看到鲜红欲滴的大西瓜，总也抚今追昔，免不了感叹一番。

隐藏的滋味
——江浙菜

江浙菜在中国南方菜系里属于比较复杂的菜系，不论是做菜的程序还是品尝的方法，在赤油浓露之下，口味是隐藏了多层滋味的，很少有一道菜鱼是鱼肉是肉的……

俗话说，吃要三代。也许江浙地区富裕得早，所以江浙菜能及早登得上台面吧。从袁枚的《随园食单》到《红楼梦》，自清代开始就有江浙菜谱的记载，其记载之多步骤之繁琐，虽然缺少现代化食谱中的图片或影像，但是文字的描述就足以引人入胜。

在台湾的各大饭店中常驻的餐厅，几乎不会漏了的就是江浙菜馆，近年来江浙菜似乎坐稳中餐里主流菜系的地位。一种菜系经过百年以上，多人花下心血的精心研究调制改良，留下的终究是有些名堂的，这不是替江浙人说话，事实上，我更赞成“口味不容争辩”这个概念。

江浙口味究竟是个什么口味？有哪些特色？依一般人的印象是“赤油浓露”，那些外观深褐色、酱汁甜咸等味全混在一起的菜肴，也许不能道尽江浙菜的全貌，却也八九不离十。泛泛说来，江浙菜包含的范围相当广，包括上海菜、无锡菜、杭州菜、绍兴菜、宁波菜、扬州菜、苏州菜等等，每个地方又有不同的风味，无锡菜带甜，宁波菜口味重，扬州菜以焖煮为主，苏州菜以船菜出名、细小精致，杭州菜讲快火爆炒，绍兴菜善烹制河鲜。

说到江浙菜的地域，则包含了长江出口、淡水湖分布的各城乡小镇。也许是因为这个地区的经济活动、政治活动、文化活动频繁的关系，人的流动性高，文化交流也自然变多，其所涵盖的面向是相当地广泛，也许就像很多人说自己是上海人，其实真正的本帮上海人并不到百分之十，百分之九十其实是上海周边的各城乡小镇的人。

这几年，拜上海风之赐，江浙菜似乎更显拉风了起来。基本上，我觉得江浙菜在中国南方菜系里属于比较复杂的菜系，不论是做菜的程序还是品尝的方法，在赤油浓露之下，口味是隐藏了多层滋味的，很少有一道菜鱼是鱼肉是肉的，大部分是经过多道加工处理之后，鱼早不是鱼，肉也不只是肉，鱼里面可能隐藏了肉，肉里面又暗藏了鱼，表面上看似鱼看似肉，仔

细品尝，却有不可思议的众多繁复的滋味在其中。

细数江浙菜的名菜相当不少，有所谓四小件、四大件、八小盆、八大盆的，其实四小件就是四样小点心，四大件就是分量大些的大点心，八小盆就是八样小菜，八大盆就是八大样热菜。四小件常见的有萝卜丝饼、春卷、银丝卷、烧卖、蟹壳黄及各类酥饼等等，大件的点心，可能就是八宝饭、芋泥豆沙、酒酿汤圆、炒年糕等大件头的，端看数量和当天在餐桌上的比重。所谓八小盆是可以预先做好的冷菜，例如说烤麸、葱烤鲫鱼、油焖笋、雪菜百页、色泽美丽讲究腌制过程的水晶肴肉、宁波菜之中的醉蟹还有绍兴醉鸡等等。八大盆就是所谓的主菜了，著名的有红烧黄鱼、红烧下巴，扬州菜系中以手工剁出肥瘦猪肉比例适中的扬州狮子头，也是以刀工取胜的鸡肉干丝，无锡菜之中的无锡排骨和冰糖肘子，绍兴菜之中的干菜焖肉，宁波菜系的咸鱼蒸蛋，杭州菜之中的西湖醋鱼、东坡肉、炸响铃儿、韭黄鳝背、龙井虾仁，等等，这些都是出名的菜色，此外腌笃鲜、二筋一白（两种面筋类的豆制品和白菜或百页）以及家常的萝卜丝鲫鱼汤，都算是常见的汤品。至于现在江浙菜馆里的砂锅，应该是综合了各地的汤品，发展出来的南北合。

春卷

材料／春卷皮一斤、韭黄两把、肉丝酌量、虾仁半斤、葱花少许

调味料／胡椒、米酒、太白粉

做法/1.韭黄去皮洗净。2.肉丝加米酒和太白粉拌匀爆炒。3.虾仁剁碎，但别剁烂，再加米酒和少量太白粉拌匀爆炒。4.起一油锅放入韭黄、爆炒过的肉丝、虾仁和葱花，加盐、白胡椒粉调味。5.将韭黄等炒好的材料沥干放凉后当作内馅。6.在春卷皮中放沥干水分的内馅材料，将之卷起再下大油锅炸至金黄。

江浙菜中，鱼鲜类占了很大比例，应是上海附近有多个水乡和有湖的城市吧。湖鲜是江浙菜之中最重要的材料，如阳澄湖的大闸蟹、池塘里的毛蟹、小到拇指大的河虾以及鳝鱼、鲥鱼、草鱼等，另外一些是属于海鲜或河海交界地带的产物，如黄鱼等。此外也许是水质好，还大量用到豆类制品，如百页、烤麸、油豆腐、面筋等等。

至于烹调方式，红烧占很大比例，红烧即是在食材中加了酱油焖煮，香醇的豆瓣酱油和冰糖是两样法宝，此外一锅高汤也是必备的材料。不论是红烧还是清炖焖煮的菜色，将这几种材料加进去，江浙菜的基本味道就出来了，这也许和做菜中用味精的意思差不多，而且不论是鱼是肉，甚至是青

菜，都可以这么淋上一两匙豆瓣酱油或高汤去烩煮一下。记得小时候父亲教我唱的童谣有几句很有意思：“摇摇摇，摇到外婆桥，外婆说我好宝宝，给我一块糕。糕太甜，盐沾沾；糕太咸，糖沾沾。”这童谣后几句很有意思，说的不就是江浙菜的特点吗？糖和盐可以这样混用的，甜甜咸咸的味道，基本上就是江浙料理的基本口味。

不过江浙菜之中的高汤，是以鸡高汤为主，颜色较清，偶有一些会再加火腿骨去熬，纯以猪骨或牛骨熬的高汤比较少见，因此口味上还是清鸡汤式的。一些讲究的鸡汤，是以数只鸡不加水去蒸出来的，颜色仍是清澈见底，白色的浓汤并不多见。不过有些汤羹类的煮法，在起锅前，会打个蛋白加进去，让颜色漂亮些。

至于红烧菜色之中，无锡排骨、冰糖肘子、烤方、东坡肉、红烧黄鱼、葱烤鲫鱼、鲞鱼肉等，无一不是用这些调味料炖出来的，其中的差别就在材料哪样该先下哪样该后下。调味料也并非一股脑全一次加足，更重要的是火候的掌握，大火小火如何控制、何时起锅。举凡红烧的菜色，我的做法很少是一次完成，一定是经过数次的煮沸、下料、收干、起锅等程序，让酱汁能入味却又不至于死咸死甜的。

而更多的讲究是在表面材料之外又加添了一些暗藏的材料。我们看《随园食单》之中烹煮刀鱼：“用蜜酒酿、清酱，放盘中，如鲥鱼法蒸之最佳，不必加水。如嫌刺多，则将极快刀刮取鱼片，用钳抽去其刺。用火腿汤，鸡汤，笋汤煨之，鲜妙绝伦。”一条鱼经过如此繁复的处理过程，吃到嘴里是个什么样的滋味？我们再看，《红楼梦》之中，刘姥姥吃到的那盘美味的茄子，表面上是一盘茄子，其实里面加添了鸡油、鸡胸肉、蘑菇、核果、新笋、五香豆干、鸡爪子等等，是众多根本看不见的材料去煨去蒸去焖出来的。

江浙菜就是这么不怕麻烦，也颇自豪地希望吃菜的人能细细体会出个中滋味，这当然也和江浙人含蓄婉转而复杂的性格有关，这是历史文化的包袱。我们在饮食中也处处可见这样的显现。随便一块豆腐也要展现功力，江浙菜中大量出现豆类制品，也许就是因为豆类制品耐煮、耐炖，一块豆腐，可以吸进高汤中的全部精华，例如说腌笃鲜，例如说二筋一白，其中的百页、腐皮卷会那么好吃，当然因为高汤里的火腿、腌肉、鸡骨等等熬出来的滋味。再看有名的上海稀饭——鸡粥，一碗白白的稀饭，看似普通，其实是用去油之后的清鸡汤去炖出来的，不过现在好像只是在白稀饭上头淋一点鸡汁上去。又例如刀鱼面，往往看不到刀鱼，只是用刀鱼去煎过之后再慢火熬出来的汤去下的面，面端上来可能只看到几缀咸菜，或一两片菜叶，如果要问刀鱼呢？肯定是会被上海人笑老土的。

江浙菜中细致的部分，除了烹调过程复杂，前置作业也是重点项目。材料

的处理上，下手要狠，例如熬高汤的老火腿，火腿要老才有滋味，但不能有腥味，因此即使是用来熬汤的材料，一定也是上选，色泽暗红陈腐的部分要剔掉，否则会熬出一锅有腥味的汤头，那么接下来就不可能炖出好东西。

有些江浙馆就很讲究选材，例如蔬菜，一定取最细嫩的部分来用。清炒豌豆，这样一道名称普通的菜色，好不好吃就全看取材是否细致，一粒粒鲜艳清爽的细粒豌豆，在选材时，不只是挑最嫩最细的豌豆，还要将一片片豌豆去皮，只留中间的豆仁炒来吃。至于做配菜的青江菜、冬笋等，也都是剥到只剩中间的菜心部分，芦笋则削皮削到那么笔芯似的嫩枝，红烧牛肉，只选牛前腿肉花腱中心的部分，虾子只挑河里小拇指大的幼虾，这些材料怎能不好吃呢？不过基于对食物资源的珍惜，这样的取材，也许留在上个世纪的那个十里洋场就好了。

要熬出好滋味，除了火候材料，我一直以为数量也是重点。我做菜的时候，最不能掌控的是数量，江浙菜多要经过焖煮的过程，这一焖煮，如果数量不够，就不能入味。例如说扬州狮子头，有一次过年，我分了几个做好的肉丸子给朋友，请他自己加白菜去烩煮，结果他说舍不得一次吃完，所以把丸子冰在冻箱里，一次拿两粒出来炖白菜。朋友那么珍惜我送他的肉丸子，可是我很想对他说，两粒肉丸子炖不出好味道的白菜。是的，有些时候数量就是美味，难怪那么多人爱吃菜尾，试想两只脚尖怎么可能炖得出好吃的红烧猪脚呢？我常常做菜一做一大锅，一方面懒，总想一次煮几天份的菜，另一方面就怕太少了入不了味，可是往往一餐吃不完第二餐再吃，两餐吃不完吃第三餐时已经辨不出原型，因此惹得家人抱怨。

经过那么复杂的烹煮过程，江浙菜的菜色味道也许十分了得，但是以现代观念来说，在排盘陈列上的卖相却很不好看。江浙菜宴客讲究菜的样数，每餐不怕麻烦地摆了一桌子，锅碗瓢盆洋洋洒洒一定要摆到桌子放不下，每盘每碗却可能吃不到几口，可是就要那么摆着、热着。

可是以基本烹调法来说，不少菜经过蒸煮炖焖等多道程序，再这样一热再热，外形大多已经走样。从外表看，那些汤汤水水、烂糊软熟的菜色，盛到碗盘里，多半东倒西歪，色泽暗糊，不成原型，所以江浙菜只能用盆装或碗装，最起码也是有深槽的盘子，现代化眉清目秀的西式餐盘似乎就不大合用。可是若是在一些标榜江浙菜的雅痞餐厅里，我们看到它换装了美丽明朗的西式餐盘，却先天上就觉得那些菜不够地道，因此如何让美味与视觉两者兼具，也许江浙菜在装盘上得研究一套属于自己菜系的餐具，让菜色的陈列更诱人、更现代、更健康一些。

然而不能否认，江浙菜细致的一面就是经过这种种程序，暗藏在菜色之中，那些隐藏的滋味，是厨师和食客之间不言可喻的绝妙交流。做一餐

饭，就像做一件艺术品，而那艺术的呈现，不在表面，不是冰雕花饰，是一口吃下去心知肚明功力用在什么地方了。

当然江浙菜也不全是炖煮，爆炒的火候也是厨师展现功力的时候。例如说韭黄鳝鱼、雪菜百页、酱爆肉丝、腰果虾仁等等，又要鲜嫩又要入味，没有两下子，是炒不出个样子的。当然清蒸也往往是展现功力的时候，西湖醋鱼，没两下子，蒸过头或不熟都会很惨，尤其还要一边做酱汁，一边要保持热度，手脚可是要利落些的。

江浙菜大盆小盆超多的，由于大部分的滋味都隐藏在菜色之中，因此不像台菜、粤菜，几乎很少有什么特别的酱料，甚至在烹煮过程中，也很少放重口味的葱、姜、蒜、香菜、辣椒等调味料。偶有搭配醉鸡的蘸料会用到一碟姜丝白醋，吃河虾的时候用一些绍兴醋或酸酱油，几乎只有某几样炸的菜色，如用豆腐皮包绞肉和荸荠再下去油炸的“响铃儿”才会搭配些酱料，而这酱料也仍八九不离十用的是豆瓣酱去做成的。

豆瓣酱或甜面酱其实和日本料理的味噌有同样的意思，都是以黄豆或米发酵酿制出来的。八宝辣酱即是用肉丁、笋丁、豆腐干丁、毛豆仁等和豆瓣酱及甜面酱烩煮的炸酱，基本上是下饭的菜色，和北方人和面吃不大一样。江浙人并非不吃面食，但是做法和北方人不同，所谓的“上海面”大都是细细的煨面，就是面条过水之后又回面汤里再增煮一次，所以面条都软软的，江浙人觉得入味，北方人大概就觉得太烂没有咬劲。

说到上海面，最典型的代表是雪菜肉丝面，雪菜肉丝爆炒过后加水煮开，再将细面过水后同煨。至于榨菜肉丝面、虾腰面或鳝糊面，也都是同法烹调，可以做点心吃，即使主餐吃面，可能也还是少不了几小盆还是什么的。不过新上海面，倒也都流行面和浇头分开来放。

江浙人也许是很早就奉行少量多餐（或者要加个多样）的原则，所以餐与餐之间爱吃点心，所以江浙小点也很出名。其中油豆腐细粉应是代表作，其实说穿了，油豆腐细粉也就是二筋一白的缩小版，只是汤头讲究清，不用高汤，放了些榨菜等爽口的材料。其他也有类似北方人的面点，但是因为用了不同的材料，做出来风味也不同，例如说用荠菜、冬瓜、蟹黄这些南方特有的季节材料做成的蒸饺、烧卖或是小笼包什么的。不过以点心来说，江浙人特别喜欢吃酥饼类的东西，其中最出名的是蟹壳黄，一种烤得酥酥脆脆的酥饼，咸的里面加了少许肉末，甜的放一点浓稠的糖浆，上面还撒些芝麻。另外江浙式的萝卜丝饼，是先将萝卜丝炒干，再用酥皮包起来烘（类似干烤）；此外还有枣泥酥饼、豆沙酥饼，以及馅料是用绞肉和榨菜做的眉毛饺等。

经过繁复的烹煮，大件小件大盆小盆地吃完，上好的毛尖龙井来一盅最

好，雨后三瓣的细嫩毛尖，清淡碧绿，再配上一些糕点，核枣糕、椒盐芝麻片什么的，完美的餐点才算是真正地完成了。

目前在台北若要我推荐江浙菜馆，我还是愿意选择推荐永康街的秀兰小馆，尽管有时候我们抱怨她的厨师状况不稳定，餐厅服务不大专业，价格却又远远超过家庭式餐厅，甚至比五星级饭店还高，但是秀兰小馆终究在选材和做法上有她坚持细致的部分。

我对她的大菜，萝卜牛腩和砂锅鸡汤比较不感兴趣，对她的几样爆炒的时令菜色一直是赞不绝口。一位朋友问我，为什么那样一盘青菜要那么贵？我想那些剥皮去蒂之后的细嫩蔬菜，尽管身价不合理，欣赏的人在别处吃不到，到这里也只好忍痛付钱吧。

此外中山堂旁边的“隆记菜馆”，老店老滋味，大碗且价位合理，那些服务多年的老伯伯也令人感觉亲切，虽然比起来油多味重，但是偶尔会兴起去吃一顿古早味的念头。至于大饭店内的江浙菜馆，感觉上名不副实的多，兴趣真的不大。

其他还有什么好的江浙菜馆呢？应该是有的，总是这家店里某几样菜色特别出色或那家的点心细巧下功，待我们一起寻访吧。